



MENÜWOCHENPLAN

27. JULI – 2. AUGUST 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
27.07.2026

Kräutercremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Rösti-Pizza
mit Zucchini & Champignons
Glace

Melone mit Feta
Brötli (PL)

Dienstag
28.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Curry-Tofu-Bratling an Kräuter-Sauce
Teigwaren & frische Bohnen
Schoggi-Bananen

Reis-Köpfli
auf Beerli-Sauce

Mittwoch
29.07.2026

Kartoffelcremesuppe mit Majoran | Saisonaler Blattsalat
Quorn-Schnitzel an Pfeffer-Sauce
Griess-Gnocchi & Lattich-Gemüse
Aprikosen

Gemüse-Frühlingsrollen
mit Sweet-Sour-Sauce
Blattsalat

Donnerstag
30.07.2026

Saisonaler Blattsalat
Soja-Burger mit Kräuterbutter
Kartoffel-Kroketten & Peperonata
🍰 Geburtstagsdessert Zuger Kirschtorte 🍰

Chäschüechli
Saisonsalat

Freitag
31.07.2026

Haselnussuppe | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Paprika-Kartoffeln & Fenchel
Gebäck

Spiralen-Teigwaren
an Basilikum-Pesto
Salat

Samstag
01.08.2026

Grillierte Frischkäse-Champignons
mit verschiedenen Salaten
Panna-Cotta mit weisser Schokolade im Glas
mit Himbeer-Sauce

Belegte Brötli
(Sellerie, Ei, Spargel)

Sonntag
02.08.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu-Gulasch
Jäger-Nudeln & Blumenkohl
Zitronen-Roulade

Café Complet
mit Gerzensee-Brie

Alternative zum Nacht

Ruchbrot-Käseschnitte mit Tomaten mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.