



MENÜWOCHENPLAN

3. AUGUST – 9. AUGUST 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 03.08.2026	Broccoli Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Linsen-Gemüse-Curry im Reis-Ring Wassermelone	"Ofenguck" Kartoffelstock mit Lauch & Speck im Ofen überbacken Salat
Dienstag 04.08.2026	Suppe Pflanze Art Saisonaler Blattsalat Nudeln mit Rauchlachs-Streifen (NO) & Erbsli an Safran-Sauce Cheese-Cake mit Himbeeren	Pfannkuchen gefüllt mit Rahmspinat Saisonalsalat
Mittwoch 05.08.2026	Kresse Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Schweins-Cordon bleu Bäckerin-Kartoffeln & Kerbel-Rüebli OVO-Mousse	Café Complet mit Nuss-Käse
Donnerstag 06.08.2026	Lauchsuppe Saisonaler Blattsalat Rinds-Saftplätzli Gerstotto mit Gemüse Aprikosen-Quark-Creme	Überbackene Cannelloni Blattsalat
Freitag 07.08.2026	Bouillon mit Buchstaben Saisonaler Blattsalat Pouletbrüstli mit Cornflakes-Mantel Bratkartoffeln & Ratatouille Mango-Lassi	Pfirsich-Kuchen mit Rahm
Samstag 08.08.2026	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Spaghetti Bolo 🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰	Eier-Rösti Salat
Sonntag 09.08.2026	Fleischsuppe mit Gries-Klösschen Saisonaler Blattsalat Berner Platte 🍰 Geburtstagsdessert Süssmost-Creme 🍰	Café Complet mit Gala-Käse

Alternative zum Nacht

Schinkengipfeli mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.