



MENÜWOCHENPLAN

3. AUGUST – 9. AUGUST 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
03.08.2026

Broccoli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Linsen-Gemüse-Curry
im Reis-Ring
Wassermelone

"Ofenguck"
Kartoffelstock mit Lauch
im Ofen überbacken
Salat

Dienstag
04.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Nudeln mit Tofu-Würfel & Erbsli
an Safran-Sauce
Cheese-Cake mit Himbeeren

Pfannkuchen
gefüllt mit Rahmspinat
Saisonsalat

Mittwoch
05.08.2026

Kresse Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gebackener Camembert
Bäckerin-Kartoffeln & Kerbel-Rüebli
OVO-Mousse

Café Complet
mit Nuss-Käse

Donnerstag
06.08.2026

Lauchsuppe | Saisonaler Blattsalat
Capuns
Gerstotto mit Gemüse
Aprikosen-Quark-Creme

Überbackene Cannelloni
Blattsalat

Freitag
07.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Omelette
Bratkartoffeln & Ratatouille
Mango-Lassi

Pfirsich-Kuchen
mit Rahm

Samstag
08.08.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Spaghetti an Soja-Bolo
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Eier-Rösti
Salat

Sonntag
09.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Vegi-Schnitzel
Salzkartoffeln
Sauerkraut & Dörrbohnen
🍰 Geburtstagsdessert Süssmost-Creme 🍰

Café Complet
mit Gala-Käslì

Alternative zum Znacht

Gemüse-Kuchen mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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