



MENÜWOCHENPLAN

3. AUGUST – 9. AUGUST 2026



MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
03.08.2026

Brotsuppe | Blattsalat
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Früchtereis

Beinschinken mit Hörnlisalat
garniert
Aprikosenkompott

Dienstag
04.08.2026

Randensuppe
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti & Glasierte Rüebl

Kartoffelsuppe mit Majoran
Apfelküchlein mit
Vanillesauce

Mittwoch
05.08.2026

Suppe
Rindsbraten an Rotweinsauce
Spätzli & Broccoli

Minestrone
Pouletsalat garniert
Brot
Kompott

Donnerstag
06.08.2026

Kräutercrèmesuppe | Salat
Kalbsragout mit Steinpilzen
Risotto

Palatschini mit
Spinat-Mozzarella an leichter
Kräutersauce
Frucht

Freitag
07.08.2026

Suppe Pflanze Art | Blattsalat
Trutenpiccata an Tomatensauce
Teigwaren

Suppe
Aufschnitt-Platte garniert
Vollkornbrot

Samstag
08.08.2026

Safrancrèmesuppe | Gurkensalat
Schweinsgeschnetzeltes mit Balsamico
Gemüsereis

Capuns Val Lumnezia an
leichter Rahmsauce
Apfelschnitze

Sonntag
09.08.2026

Kraftbrühe mit Flädli
Kalbsfilet an Calvadossauce
Kartoffelgratin & Gemüse
Roulade

Suppe
Birchermüesli
Vollkornmütschli

Alternative zum Mittag- & Abendessen

Tortellini mit Kräuterrahmsauce & Salat | Spaghetti Bolognese oder Carbonara | Pouletbrust mit Rosmarin-Nudeln oder Salzkartoffeln | Portion Pommes frites | Omelette mit Schinken oder Käse | Gschwellti mit Käse | Birchermüesli | Café Complet | Fleisch-Käseplättli

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