



MENÜWOCHENPLAN

10. AUGUST – 16. AUGUST 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
10.08.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Adrio an Senf-Sauce
Teigwaren & Blumenkohl mit Brösmeli
Brombeer-Dessert

Sandwich
mit Ei, Schinken, Thon
(VN)

Dienstag
11.08.2026

Pfälzer Suppe mit Ingwer | Saisonaler Blattsalat
Ungarischer Kabis-Eintopf mit Hackfleisch
Schnittlauch-Kartoffeln
Mocca-Frappé

Zwetschgen-Griess-
Auflauf mit
Vanille-Sauce

Mittwoch
12.08.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Zander-Saltimbocca (PL/DK) an Kräuter-Sauce
Safran-Risotto & Blattspinat
Nektarinen-Ragout

Pizza « Glöggu »
mit Salami & Peperoni
Salat

Donnerstag
13.08.2026

Kalte Gurkensuppe | Saisonaler Blattsalat
Poulet-Nuggets mit Curry-Mayo
Pommes-Frites & Vichy-Rüebli
Linzer-Schnitte

Lauch-Speck-Chüechli
Saisonsalat

Freitag
14.08.2026

Bouillon mit Sternli | Saisonaler Blattsalat
Rindfleischvogel
Bramata mit Mascarpone & Krautstiele
Schoggi-Mousse

Hüttenkäse-Terrine
Gschwellti

Samstag
15.08.2026

Zucchetti Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Käse-Spätzli mit Röstzwiebeln
& Apfelschnitzen
Gebäck

Birchermüesli
mit Weggli

Sonntag
16.08.2026

Süssmaiscremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Muster`s Hackbraten an Steinpilz-Sauce
Kartoffel-Stampf & glasierte Randen
Tiramisu

Café Complet
mit Lyoner

Alternative zum Nacht

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum 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.