



MENÜWOCHENPLAN

24. AUGUST – 30. AUGUST 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
24.08.2026

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Pastetli mit Fleisch-Füllung
Erbsli & Rüebli
🍰 Geburtstagsdessert Schoggi-Glace mit Meringue 🍰

Apfelstrudel
mit Vanille-Sauce

Dienstag
25.08.2026

Kürbis-Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Coq au Vin
Tomaten-Spätzli & frische Bohnen
🍰 Geburtstagsdessert
Mocca-Glace mit Baileys & Rahm 🍰

Käse-Plättli
mit Kräuter-Quark
Gschwellti

Mittwoch
26.08.2026

Bouillon mit Flädli | Saisonaler Blattsalat
Fischknusperli (NOA) mit Safran-Mayo
Salz-Kartoffeln & Rahmspinat
Gebäck

Melone mit Schinken
Hausbrot

Donnerstag
27.08.2026

Curry-Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Fleischkäse an Paprika-Rahmsauce
Teigwaren & Pak-Choi
🍰 Geburtstagsdessert Vanillecreme 🍰

Randen-Risotto
Blattsalat

Freitag
28.08.2026

Broccoli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Kaninchen-Ragout mit Gemüse
im Cous-Cous-Ring
Bananen-Frappé

Tomate gefüllt
mit Thon-Salat (VN)
Brötli (PL)

Samstag
29.08.2026

Italienische Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegetarische Älpler-Makronen
mit Röstzwiebeln & Apfelmus
Frische Zwetschgen

Gebackener Camembert
mit Waldorf-Salat

Sonntag
30.08.2026

Rüebli Suppe mit Vanille | Saisonaler Blattsalat
Gespickter Rindsbraten
Kartoffel-Gnocchi & Kräuter-Kohlräbli
Caramelköpfli mit Rahm

Café Complet
mit Früchte-Joghurt

Alternative zum Znacht

Ochsenmaul-Salat 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.