



MENÜWOCHENPLAN

24. AUGUST – 30. AUGUST 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
24.08.2026

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

Apfelstrudel
mit Vanille-Sauce

Dienstag
25.08.2026

Kürbis-Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Mit Raclettekäse überbackene Tomaten-Spätzli
& frische Bohnen
🍰 Geburtstagsdessert
Mocca-Glace mit Baileys & Rahm 🍰

Käse-Plättli
mit Kräuter-Quark
Gschwellti

Mittwoch
26.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Omelette
Salz-Kartoffeln & Rahmspinat
Gebäck

Melone mit Feta
Hausbrot

Donnerstag
27.08.2026

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

Randen-Risotto
Blattsalat

Freitag
28.08.2026

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

Kichererbsen-Salat

Samstag
29.08.2026

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

Gebackener Camembert
mit Waldorf-Salat

Sonntag
30.08.2026

Rüebli Suppe mit Vanille | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen
Kartoffel-Gnocchi & Kräuter-Kohlräbli
Caramelköpfli mit Rahm

Café Complet
mit Früchte-Joghurt

Alternative zum Znacht

Kichererbsen-Salat mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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