



MENÜWOCHENPLAN

10. AUGUST – 16. AUGUST 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
10.08.2026

Kressecrèmesuppe | Blattsalat
Penne Bolognese

Pilztoast
Bohnensalat
Kompott

Dienstag
11.08.2026

Selleriesuppe
Schweinsschnitzel paniert
Pommes Frites & Mischgemüse

Tomatensuppe
Brot-Früchteauflauf mit
Vanillesauce

Mittwoch
12.08.2026

Geflügelbouillon mit Fideli | Salat mit Kernen
Adrio an Schalottensauce
Risotto

Käseplatte mit
Gschwellti
Kompott

Donnerstag
13.08.2026

Suppe | Randensalat
Rindsgeschnetzeltes mit Sauerrahm
Müscheli

Röstirollen mit
Gemüseragout
Salat
Frucht

Freitag
14.08.2026

Rüebli-suppe
Zunge an Kapernsauce
Salzkartoffeln & Blattspinat

Bauernsuppe
Wurstsalat garniert
Brot

Samstag
15.08.2026

Ruccolacrèmesuppe | Tomatensalat
Pouletbrust an Champignonsauce
Teigwaren

Gemüsekuchen
Salat
Birnenkompott

Sonntag
16.08.2026

Kraftbrühe nach Madrider Art
Lammragout mit Kräutern
Kartoffelstock & Gemüse
Schokoladenmousse

Café Complet
mit Bergkäse
Quark

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.