

Menuplan KW 30

20.07.2026 – 26.07.2026

		Tagesmenu Mit Suppe und Salat	Vegetarisch Mit Suppe und Salat	Abendessen
Montag 20.07.2026	Dessert Gebackenes	Tortellini tricolore Basilikumsauce Reibkäse Gemüsemix		Linsensalat mit frischen Früchten mit Honig marinierter Fetakäse Pitabrot Blattsalat mit Kernen
Dienstag 21.07.2026		Rindsragout BV Polenta Blumenkohl mit Brösmeli		Gemüsecremesuppe Haferbrei Zimt und Zucker Aprikosenkompott
Mittwoch 22.07.2026	Dessert Panna Cotta mit Himbeersirup	Pouletschenkelsteak Holunderblütensauce Pilawreis 2- farbiger Rüebli-salat		Alternative zum Bestellen Hörnlisalat mit Mozzarella Tomaten und Gurken Brot
Donnerstag 23.07.2026		Curry Wurst Ofenkartoffel Zucchetti mit Cherrytomaten		Gemüsekuchen mediterran Sommersalat bunt garniert
Freitag 24.07.2026	Dessert Glacé	Penne Samone (Nor) mit Lachs Gurkengemüse mit Dill Reibkäse		Röstitaschen Quarkdip Couscoussalat mit Cranberries
Samstag 25.07.2026		Spätzlipfanne mit Quark und Ei Schnittsalat		Toast Walliser Art Kopfsalat
Sonntag 26.07.2026	Dessert Sonntagsdessert	Schweinskrustenbraten Pflaumensauce Kartoffel- Gemüsegratin		Cafe complet gemischter Aufschnitt

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.