

**Menuplan KW 26**

**23.06.2025 – 29.06.2025**

		<b>Tagesmenu</b> Mit Suppe und Salat	<b>Vegetarisch</b> Mit Suppe und Salat	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 23.06.2025	<b>Dessert</b> Schoggiflan	Hackbraten Senfsauce Ducchesekartoffeln Fenchel	Erbsenpuffer Pfefferminz-Joghurtsauce Ducchesekartoffeln Fenchel	Fleisch-Käseplatte Gemüestängeli Kräuterdip-Sauce Zopf
<b>Dienstag</b> 24.06.2025		Äpler Makkronen mit Röstzwiebeln Apfelmus Zucchettigemüse		Bunte Salatschüssel mit Gurken, Mais und Tomaten Kuchen
<b>Mittwoch</b> 25.06.2025	<b>Dessert</b> Limettenmousse	Rindsgeschnetzeltes mit Steinpilzsauce Bramata Polenta Broccoli mit Mandeln	Pilz-Schwarzwurzel Eintopf Bramata Polenta Broccoli mit Mandeln	Alternative zum Bestellen Spargel-Linsensalat Brot
<b>Donnerstag</b> 26.06.2025		Pouletgeschnetzeltes Casimir mit gebratener Ananas Trockenreis Kohlräbli	Kichererbsen mit gebratener Ananas Trockenreis Kohlräbli	Penne mit Gorgonzolasauce Nüssen und Birnen Zucchini-Rüebli Salat
<b>Freitag</b> 27.06.2025	<b>Dessert</b> Gasparini-Glace	Forellenfilet Kräuter-Weissweinsauce Bulgur mit Gemüse	Walliser Rösti mit Raclettekäse und Tomaten Fenchelgemüse	Bouillon mit Gemüsewürfeli Kaiserschmarrn mit Puderzucker Aprikosenkompott
<b>Samstag</b> 28.06.2025		Griessschnitte mit Gemüse und Mozzarella Eichblattsalat mit Rettichstreifen		Couscoussalat mit Poulet, Cherrytomaten und Gurken, Blattsalat
<b>Sonntag</b> 29.06.2025	<b>Dessert</b> Sonntagsdessert	Schweinsplätzli Tomaten Salsa Bratkartoffeln mit Peterli Kopfsalat mit Radisli		Café complet

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