

Menuplan KW 28

06.07.2026 – 12.07.2026

Tagesmenu

Mit Suppe und Salat

Vegetarisch

Mit Suppe und Salat

Abendessen

Montag 06.07.2026	Dessert Melonen	Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Erbsen	Vegiwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Erbsen	Champignonrisotto Sbrinz Sellerie-Apfelsalat
Dienstag 07.07.2026		Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln Broccoli	Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln Broccoli	Käsesalat Calypso mit Früchten und Curry Brot und Salat
Mittwoch 08.07.2026	Dessert geraffelte Apfelcreme	Geflügelhackbraten Estragonsauce Maisgriesswürfel Ofentomate	Sellerie Piccata Estragonsauce Maisgriesswürfel Ofentomate	Alternative zum bestellen Birchermüesli
Donnerstag 09.07.2026		Schweinsgeschnetzertes süss-sauer Reis Zucchetti	Quorn mit Tomatensauce Reis Zucchetti	Züri Krebs Cervelat-Krebs mit Senf Kartoffelsalat Gurkensalat
Freitag 10.07.2026	Dessert Mousse	Pochiertes Lachsfilet mit Zitronenthymiansauce Couscous Rahmspinat	gekochtes Ei mit Zitronenthymiansauce Couscous Rahmspinat	Gnocchi mit Gemüse Tomaten-Basilikumsauce Reibkäse Blattsalat mit Rucola
Samstag 11.07.2026		Spaghetti mit Gemüse-Käsesauce Rüebli-salat		Toast Hawaii mit Schinken, Ananas, Käse Blattsalat mit Gemüsestreifen
Sonntag 12.07.2026	Dessert Gebäck	Kalbsragout Duchesse Kartoffeln Peperonigemüse		Cafe complet Gemischte Charcuterie

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