

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Karottencrèmesuppe/Kohlrabisalat</i> Kalbshackbraten mit Steinpilzrahmsauce Tagliatelle und Erbsen <i>Heidelbeer-Joghurtcrème</i>	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Gemüsequiche mit Kräuterquark Tagessalat	Schnitzelbrot mit Tartaresauce
Dienstag	<i>Gemüsebouillon mit Flädli/ Tagessalat</i> Gebratene Pouletbrust mit süss&sauer Sauce Parfümreis und Chinakohl <i>Marmorcake</i>	Tomaten-Mozzarellawähe Salatgarnitur	Topfenknödel mit Aprikosensauce	Schwartenmagen bunt garniert Ruchbrot
Mittwoch	<i>Erbsencrèmesuppe/ Kichererbsensalat</i> Hörnli mit Rindsgehacktem Reibkäse und Apfelmus <i>Aprikosenkompott</i>	Blumenkohl-Käsetaler mit Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln Zucchini	Croque Monsieur Tagessalat	Russischer Salat mit gefüllten Eiern Ruchbrot
Donnerstag	<i>Mediterrane Gemüsesuppe/ Tagessalat</i> Schweinschnitzel paniert mit Zitronenschnitt Pommes Frites und Broccoli <i>Holländerli</i>	Selleriepiccata Tomatenrisotto Broccoli	Griessschnitte mit Rhabarberkompott	Walliserteller mit Trockenfleisch und Sbrinz Roggenbrot
Freitag	<i>Stangenselleriesuppe/Randensalat</i> Fischstäbchen (FAO61/67) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat <i>Vanilleflan mit Himbeertopping</i>	Pennegratin mit Spinat und Gorgonzola	Rührei mit Champignons	Nidelwähe
Samstag	<i>Zucchetticrèmesuppe/Tagessalat</i> Pouletragout in Pilzrahmsauce Nudeln Ratatouille Broccoligratin <i>Melonensalat</i>	Bami Goreng mit Gemüse, Eistreifen und gerösteten Erdnüssen	Elsässer Käseschnitte Tagessalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Rindsbouillon m. Backerbsen/ Tagessalat</i> Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel Spätzli und Cocobohnen <i>Espressomousse</i>	Blätterteigpastetli mit Pilzragout Cocobohnen	Vegetarische Gerstensuppe Ruchbrot	Berner Zungenwurst bunt garniert Semmeli



MENUPLAN 13. Juli- 19. Juli 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Kalbs-Cordon bleu mit
Zitronenschnitt
Pommes Frites und Zucchini

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Rösti-Pizza mit Tomaten und Raclette

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.