

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Mediterrane Gemüsesuppe/ Gurkensalat</i> Schweins Cordon Bleu mit Zitronenschnittz Süsskartoffelspalten Tex Mex Gemüse <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten	Tortelloni Tricolore mit Fleischfüllung Tomatenrahmsauce	Hummusteller mit Hirtensalat Ruchbrot
Dienstag	<i>Rindsbouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Pouletragout in Pilzrahmsauce Bramatapolenta Blattspinat <i>Birnenkompott mit Crumble</i>	Röstipastetli mit Pilzragout Blattspinat	Ramequin Tagessalat	Greyerzer Käsesalat mit Früchten Grahambrot
Mittwoch	<i>Romanescocrèmesuppe/Eisbergsalat</i> Poulet Saltimbocca mit Marsalasauce Kartoffelstampf und Kohlrabi <i>Joghurt-Honigcreme</i>	Vegibratwurst mit Vegi Zwiebelsauce Kartoffelstampf Kohlrabi	Vogelheu Birnenkompott	Crevetten Cocktail Toast
Donnerstag	<i>Maisgriesssuppe/Tagessalat</i> Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen <i>Cremeschnitte</i>	Risotto mit Mozzarellasticks und Peperonirelish Safranfenchel	Crêpes mit Hackfleischfüllung	Spargelbrötli
Freitag	<i>Brotsuppe/Blumenkohlsalat</i> Paniertes Schollenfilet mit Zitronenschnittz Camarquereis glasierter Gurken <i>Glaceschnitte</i>	Selleriepiccata mit Tomaten- Basilikumsauce Nudeln	Zwiebelwähe Salat	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Mille Fanti/Tagessalat</i> Emmentaler Brätschnitzel Spätzli und Ofengemüse <i>Belgische Waffeln</i>	Salatbowle mit Chilli Cheese	Ofenfleischkäse mit Senf Kartoffelsalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Tagessalat</i> Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce Pommes Duchesse Glasierte Karotten <i>Mandelflan</i>	Penne Arrabiata Reibkäse Rucola	Gelberbseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Gemischter Käse- und Fleischteller Ruchbrot



MENUPLAN 17. August - 23. August 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Vitello Tonnato
Ciabatta

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Hausgemachte Frikadelle mit
Morchelrahmsauce
Pommes Frites
Romanesco

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.