

# Menüplan Woche 24

08.06.2026 bis 14.06.2026



Unter dem Dach von **concara**

|   | <b>Montag</b><br>08.06.2026   | <b>Dienstag</b><br>09.06.2026   | <b>Mittwoch</b><br>10.06.2026   | <b>Donnerstag</b><br>11.06.2026                   | <b>Freitag</b><br>12.06.2026   | <b>Samstag</b><br>13.06.2026  | <b>Sonntag</b><br>14.06.2026   |
|---|---|---|---|---|--|---|--|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Bouillon mit Teigwareneinlage   | Selleriesuppe   | Auberginensuppe mit Curry   | Gemüsecremesuppe                                  | Kalte Gurkensuppe  | Karotten - Ingwer - Suppe   | Blumenkohlsuppe  |
| <b>Tagessalat</b>   | Kopfsalat Zitronenvinaigrette   | Saisonsalat   | Fenchel-Nektarinen-Salat  | Griechischer Salat mit Feta                       | Blattsalat mit Sprossen  | Kichererbsen-Peperonisalat  | Gemischter Salat   |
| <b>Menu</b>   | Rindfleischkugeln<br>Dillsauce<br>Salzkartoffeln<br>Gemüseröseli          | Gebratene Pouletbrust<br>Sauce "Toskanische Art"<br>Basilikumrisotto<br>Grillgemüse | Schweinsgeschnetztes<br>Whiskysauce<br>Kartoffelgaletten<br>Gedünsteter Blattspinat | Spaghetti<br>" Cinque Pi "<br>Reibkäse            | Lachsfilet (1)<br>an Buttersauce<br>Pilawreis<br>Gedämpfter Fenchel    | Rindhacksteak<br>"Walliser Art"<br>Rotweinsauce<br>Bratkartoffeln<br>Pfälzerrüebli mit Kräutern | Glasierter Kalbsbraten<br>Zitronenthymian- Sauce<br>Maisschnitte<br>Mischgemüse              |
| <b>Vegetarisches Menu</b>   | Gebackener Halloumikäse<br>Tomatensalsa<br>Salzkartoffeln<br>Gemüseröseli | Vegi Schnitzel<br>an Balsamicosauce<br>Basilikumrisotto<br>Grillgemüse              | Gekochte Eier<br>Senfsauce<br>Kartoffelgaletten<br>Gedünsteter Blattspinat          | Spaghetti<br>" Cinque Pi "<br>Reibkäse            | Tofu-Gemüsespiess<br>an Buttersauce<br>Pilawreis<br>Gedämpfter Fenchel | Vegetarische Hackbällchen<br>an Rotweinsauce<br>Bratkartoffeln<br>Pfälzerrüebli mit Kräutern    | Hirsetätschli mit<br>Parmesan<br>an Zitronenthymian-<br>Sauce<br>Maisschnitte<br>Mischgemüse |
| <b>Wochenhit</b><br><i>Montag bis Freitag</i>   | Wurstkäsesalat garniert, Brötli   |   |   |   |  |   |  |
| <b>Tagesdessert</b>   | Moccacreme  | Dunkles Schokoladenmousse   | Himbeer-Cheesecake (DE)   | Griessköppli<br>Aprikosensauce                    | Brownies   | Erdbeerensalat  | "Belle Hélène"<br>Schnitte   |
| <b>Abendessen</b><br><i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>      | Dampfnudeln<br>Vanillesauce   | Kartoffelsalat<br>Burehamme<br>Mütschli   | Fruchtkuchen mit<br>Kirschen  | Linseneintopf mit Speck<br>und Gemüse<br>Ruchbrot | Käsequiche<br>Randensalat  | Teigwarengratin mit<br>Gemüse   | Café Complet<br>"Traditionell"<br>Hausbrot und Butter  |

Komplettes Mittagmenü für Gäste CHF 21.00 (exkl. Getränke)

Komplettes Abendmenü für Gäste CHF 10.50 (exkl. Getränke)

Diese Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.

(1) Herkunft / Produktionsland: Norwegen