

Menüplan

17. August - 23. Aug, KW 34

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 17.08.2026	Blumenkohlcremesuppe *** Pouletgeschnetzeltes, Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Schwarzwälderschnitte	*** Rauchtofusteak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Schwarzwälderschnitte	*** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli *** Russischer Salat	Käseküchlein *** Russischer Salat	Kartoffel- Schinkentraum mit Broccolisauce
Dienstag 18.08.2026	Lauchsuppe *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Kirschenkompott	*** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Kirschenkompott	*** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Kirschencreme
Abend	Apfelküchlein mit Zimtsauce	Apfelküchlein mit Zimtsauce	Apfelraum mit Zimtsauce
Mittwoch 19.08.2026	Gemüsesuppe *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	*** Gebratenes Hirscheschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	*** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen mit Tartar Sauce *** gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen mit Tartar Sauce *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüebliisauce
Donnerstag 20.08.2026	Pilzsuppe *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Glacèstand	*** Linsenbolognaise, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli ***	*** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli SF ***
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 21.08.2026	Gerstensuppe *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Brownies	*** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Brownies	*** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeeccreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Belegte Brötli mit Salami, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüebliisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüebliisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 22.08.2026	Geflügelsuppe *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Kefen *** Zimtcreme	*** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Kefen *** Zimtcreme	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 23.08.2026	Tomatensuppe *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Heidelbeer-Joghurt-Patisserie	*** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Heidelbeer-Joghurt-Patisserie	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

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