

Menüplan

27. Juli - 02. Aug, KW 31

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 27.07.2026	Pilzcremesuppe *** Pouletgeschnetzeltes, Estragonsauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Johannisbeer-Mascarpone Patisserie	*** Maispizza mit Gemüse, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Johannisbeer-Mascarpone Patisserie	*** rote Linsen (SF), auf Basilikumrahmsauce, Hirsotto *** Zwetschgencreme
Abend	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli Smooth Food
Dienstag 28.07.2026	Minestrone *** Trutenbraten , Honig-Senfauce, Rösti, Blumenkohl *** Ananaskompott	*** Getreidekugeln, an Honig- Senfsauce, Rösti, Blumenkohl *** Ananaskompott	*** Truten, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Apfel- Joghurtcreme
Abend	Wienerli im Blätterteig *** Rüebli Salat	Käseküchlein *** Rüebli Salat	Wienerliträum mit Brocolisauce
Mittwoch 29.07.2026	Gerstensuppe *** Kalbsgeschnetzeltes, Bratensauce mit Trockentomaten, Eierspätzli, Rahmspinat *** Ovomousse	*** Gefüllte Teigwaren, an Trockentomatensauce, Rahmspinat *** Ovomousse	*** Kalbs, auf Paprikarahmsauce, Maispolenta SF *** Ovomousse
Abend	Apfelquarkauflauf mit Zimtsauce	Apfelquarkauflauf mit Zimtsauce	Apfel- Quarkauflauf mit Zimtsauce
Donnerstag 30.07.2026	Kartoffelcremesuppe *** Rindfleischvogel, Bratensauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Erbsen *** Blaubeer-Sauerrahm Patisserie	*** Panierte Gemüsesticks, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Erbsen *** Blaubeer-Sauerrahm Patisserie	*** Rind, auf Rosmarinsauce, Kartoffelstock mit Randen *** Caramelcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 31.07.2026	Tomatencremesuppe *** Gebratenes Doradenfilet (TR), Noilly Pratsauce, Butterreis, Zucchettischeiben *** Dessertbuffet	*** Tofuragout, Noilly Pratsauce, Butterreis, Zucchettischeiben ***	*** Pangasius, auf Kurkumasauce, Kartoffelstock Rosso ***
Abend	Kaiserschmarrn, Vanillesauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce
Samstag 01.08.2026	Gemüsesuppe *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Krawättli, Wirzgemüse *** Holundercreme	*** Gefülltes Zucchettischiffli, an Zwiebelsauce, Krawättli, Wirzgemüse *** Holundercreme	*** Schwein, auf Goulagesauce SF, Risotto *** Holundercreme
Abend	Gebratene Cervelat, Kartoffelsalat	gekochtes Ei, Kartoffelsalat	Cervelat- Käseauflauf mit Rüebli sauce
Sonntag 02.08.2026	Gerstensuppe *** Rindsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Aprikosencheesecake	*** Parmesanbraten, an Morchelrahmsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Aprikosencheesecake	*** Rind, auf Pilzsauce , Rollgerstenpfluten *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Birnensauce

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