

# Menüplan Woche 28

06.07.2026 bis 12.07.2026

	<b>Montag</b> 06.07.2026	<b>Dienstag</b> 07.07.2026	<b>Mittwoch</b> 08.07.2026	<b>Donnerstag</b> 09.07.2026	<b>Freitag</b> 10.07.2026	<b>Samstag</b> 11.07.2026	<b>Sonntag</b> 12.07.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kräutercremesuppe	Blumenkohlsuppe	Rindsbouillon mit Teigwareneinlage	Rucolacremesuppe	Hafercremesuppe	Kartoffelsuppe	Mediterrane Gemüsesuppe
<b>Tagessalat</b>	Randensalat	Blattsalat mit Ei	Krautsalat mit Ananas	Fenchelsalat	Hirtensalat	Saisonsalat	Gemischter Salat
<b>Menu</b>	Rindshamburger Paprikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl mit Butterbrösmeli	Poulet - Kasimir Currysauce Basmatireis Fruchtgarnitur	Schweinsgeschnetzeltes Pomery - Senfsauce Kartoffeltaler Ofengemüse mit Rosmarin	Weisses Kalbsblankett mit Champignons  Süsskartoffelstock Grüne Bohnen	Gebratenes Forellenfilet (1) Dillsauce Salzkartoffeln Broccoliröschen	Gebackener Fleischkäse  Pommes Rissolées Sommergemüse	Rindsschmorbraten Burgunder Art Spinatspätzli Rüebli & Pfälzerrüebli
<b>Vegetarisches Menu</b>	Quornwürfel Peperonisauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl mit Butterbrösmeli	Linsencurry  Basmatireis Fruchtgarnitur	Schupfnudelpfanne mit Sommergemüse und Kräutern an Rahmsauce Kartoffeltaler Ofengemüse mit Rosmarin	Vegetarische Hackbällchen an Champignonsauce Süsskartoffelstock Grüne Bohnen	Getreide-Gemüsesteak Tomatensalsa Salzkartoffeln Broccoliröschen	Süssmaisküchlein Quark-Dip Pommes Rissolées Sommergemüse	Haferbraten an Rotweinsauce Spinatspätzli Rüebli & Pfälzerrüebli
<b>Wochenhit</b> <i>Montag-Samstag</i>	Fruchtkuchen mit Beeren Schlagrahm						
<b>Tagesdessert</b>	Schmelzbrötli	Caramelköppli	Fruchtsalat	Kaffeecreme	Schokoladenglace mit Eierlikör	Vanilleflan mit Himbeersauce	Aarewelle (Donauwelle) ( DE )
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Spaghetti "Carbonara" Reibkäse Bunter Blattsalat	Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) Grüner Salat	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Salamiteller Garniert Ruchbrot	Siedfleischsalat mit Gewürzgurken Hausbrot und Butter	Frühlingsrollen Reissalat mit Früchten Sweet Chilisauce	Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagsmenü 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: Italien