

Menüplan

20. Juli - 26. Jul, KW 30

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 20.07.2026	Pilzsuppe *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Litchi-Himbeerpatisserie	*** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Litchi-Himbeerpatisserie	*** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii *** Maissalat	Toast Williams *** Maissalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
Dienstag 21.07.2026	Gerstensuppe *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüseswürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	*** Zucchettitäschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüseswürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	*** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggicreme
Abend	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
Mittwoch 22.07.2026	Geflügelbraten *** Schweinsadri, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rübli *** Weisse Schoggicreme	*** Gemüsekuchen, Glasiertes Rübli *** Weisse Schoggicreme	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce *** Gurkensalat mit Sesam	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce *** Gurkensalat mit Sesam	Kartoffel- Käseauflauf mit Rübli sauce
Donnerstag 23.07.2026	Tomatensuppe *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Glacéstand	*** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli ***	*** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis ***
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 24.07.2026	Hafersuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Mandelmuffin	*** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Mandelmuffin	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rübli *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsebraten mit Broccolisauce
Samstag 25.07.2026	Lauchsuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Truten, auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauflauf mit Aprikosensauce
Sonntag 26.07.2026	Gemüsesuppe *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Vanille Schokoladen Kugeln	*** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Vanille Schokoladen Kugeln	*** Schwein, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	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