

Menüplan Woche 34

17.8.2026. bis 23.8.2026

	Montag 17.8.2026	Dienstag 18.8.2026	Mittwoch 19.8.2026	Donnerstag 20.8.2026	Freitag 21.8.2026	Samstag 22.8.2026	Sonntag 23.8.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Gemüsecremesuppe	Zwiebelcremesuppe mit Thymian	Kohlrabisuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Cremsuppe von Gartenerbsen	Rüebliuppe	Schnittlauchsuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Rotweinsauce Kartoffelstampf Erbsen "Französische Art"	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Spiralnudeln Kohlrabi mit Petersilie	Rösti Pastelli Gemüseragout	Glasierter Trutenbraten Bratensauce mit Trockentomaten Schmelzkartoffeln Sommergemüse	Gebratenes Saiblingsfilet (1) Hollandaise mit Calvados und Apfelstücken Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Vitello Tonnato - kalter Kalbsbraten mit Thon - Sauce Pommes Frites	Schweins- Saltimbocca Marsalajus Bramata-Polenta Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Bratensauce mit Gemüsewürfeln Kartoffelstampf Erbsen "Französische Art"	Gemüseknusperli Tomatensauce mit Basilikum Spiralnudeln Kohlrabi mit Petersilie	Auberginen-Feta-Röllchen Balsamicoglaze Risotto Gemüsestäbchen	Palatschinken mit mediterraner Füllung und Mozzarella überbacken Rahmsauce mit Kräutern	Tofugeschnetzeltes "Stroganoff" Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Mediterraner Gemüse-Teller Burrata Pommes Frites	Ofen-Fenchel mit Brie Rosmarinsauce Bramata-Polenta Mischgemüse
Wochenhit	Melonenschnitze, Landrauschschinken, Brötchen und Butter						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles (2)	Mandelcreme mit Amaretto	Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème	Himbeerquarkdessert "Melba"	Schokoladenflan	Schwedentorte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Flammkuchen (Speck, Frühlingszwiebeln)	Apfelkuchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Greyerzer	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gebackener Camembert Preiselbeeren Märtsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Flammkuchen (Champignon, Frühlingszwiebeln)	Apfelkuchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Greyerzer	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Gebackener Camembert Preiselbeeren Märtsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen