



Menüplan vom 17.8. bis 23.8.2026

Woche 34	Mittagessen	Abendessen
Montag 17.8.2026	Gemüsepüreesuppe Spiegelei Risotto "Carbonara" mit Speck und Frühlingszwiebeln	Farbiger Tomatensalat Büffelmozzarella aus Marbach Rohschinken Hausgemachte Focaccia
Dienstag 18.8.2026	Griess-Suppe "Vitello Tonnato" Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce Ofenkartoffeln Essiggemüse Fruchtsalat mit Malibu	Hörnliggratin mit Gemüse und Fleisch Cremesauce
Mittwoch 19.8.2026	Süsskartoffelsuppe Spaghetti mit Zucchini - Ricottasauce Konfierte Tomaten Reibkäse	Rösti Toast mit Rauchlachs und Kräuterfrischkäse Grüner Salat
Donnerstag 20.8.2026	Gemüsesuppe Hackbraten Pilzsauce Pilawreis Broccoli mit gerösteten Nüssen Sachertorte	Omelette Pfannkuchen Zimt und Zucker Apfelmus
Freitag 21.8.2026	Krautstielsuppe Fischstäbchen Limettenmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Birchermüesli mit Beeren
Samstag 22.8.2026	Pfälzerrüebli-suppe mit Ingwer Lauchkuchen mit Käse und Creme fraîche	Kartoffelsuppe mit Gartenkräutern Alpkäse und Weggli
Sonntag 23.8.2026	Klare Gemüsesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Erbsli und Rüebli Süssmostcreme	Kalter Teller mit Fleisch und Käse

Wir legen grossen Wert auf partnerschaftliche Beziehungen zu den lokalen Lieferanten und bevorzugen möglichst regionale und saisonale Produkte.
Unser Fleisch/Fisch/Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.