



Menüplan vom 24.8. bis 30.8.2026

Woche 35	Mittagessen	Abendessen
Montag 24.8.2026	Gemüsepüreesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Oliven und getrockneten Tomaten Spiralen Romanesco	Härdöpfuschnätz Grüner Salat
Dienstag 25.8.2026	Blumenkohlcremesuppe Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Frites Kräutertomate Schokoladen-Kokos Schnitte	Apfelküchlein Vanillesauce
Mittwoch 26.8.2026	Bouillon mit Fideli Gemüsecurry mit Kichererbsen Pilawreis Früchtegarnitur	Kartoffelsalat mit grobem Senf, Balsamessig und Kürbiskernöl Cervelat gebraten
Donnerstag 27.8.2026	Gemüsesuppe Pouletoberschenkelsteak Rosmarinsauce Bratkartoffeln Kohlraben mit gerösteten Haselnüssen	Aprikosenkuchen mit Honig und Vanille Schlagrahm
Freitag 28.8.2026	Rüebliuppe Forellenfilet aus Belper Zucht Apfelsauce mit Dill Brotknödel Krautstiele Caramelköppli	Bündner Gerstensuppe Bündner Bergkäse Brot
Samstag 29.8.2026	Kartoffelsuppe mit Kräutern "Toast Hawaii" Schinken, Ananas und Raclettekäse	Milchreis Zimtzucker Zwetschgenkompott
Sonntag 30.8.2026	Pilzcremesuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Zweierlei Bohnen Tiramisu	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.