



Menüplan vom 22.6. bis 28.6.2026

Woche 26	Mittagessen	Abendessen
Montag 22.6.2026	Gemüsepüreesuppe Pouletschenkel Ragout Tomatensauce Polenta mit Mascarpone Zucchetti Geburtsstagsdessert von Frau Liechti Ida	Kartoffelauflauf mit Greyerzer und Speck Grüner Salat mit Gemüsestreifen
Dienstag 23.6.2026	Bratwurst vom Grill Hörnlisalat Vollkornzopf Geburtsstagsdessert von Frau Guillaume Jeannine und Herr Eschler David	Birchermüesli Brot
Mittwoch 24.6.2026	Pfälzkerkarottensuppe Gefüllte Pasta mit Pestorahmsauce Reibkäse	Kalter Braten vom Kräuterschwein Gemüsevinaigrette Selleriesalat und Baumnußbrot
Donnerstag 25.6.2026	Tomatierte Reissuppe Rindshamburger Cocktailsauce Kartoffelspalten Kabis Farbiger Melonensalat	Bäcker - Wurstwegge Tomatensalat mit Basilikum
Freitag 26.6.2026	Brennnesselsuppe Fischragout Zitronensauce Pilawreis Broccoli mit Mandeln	"American Pancakes" Pfannkuchen mit Heidelbeeren Ahornsirup
Samstag 27.6.2026	Grüne Erbsensuppe mit Joghurt Gemüsejalousie mit Blätterteig und Saisongemüse Frischkäsesauce	Bärner Märitsuppe Gmüs, Händöpfu u Fleisch
Sonntag 28.6.2026	Bouillon mit Eierfäden Schweinshalssteak Kräuterbutter Kartoffelgratin Zweierlei Bohnen Schoggicreme mit Birnen	Kalter Teller Fleisch und Käse Auswahl

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.
 Herkunft Fischragout: Auf Anfrage.
 Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.