



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 Hausgemachtes Focaccia
Dienstag 18.8.2026	Safran - Reis - Suppe "Vitello Tonnato" Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce Kartoffel aus dem Garten Peperonigemüse Fruchtsalat mit Malibu	Hörnligatin mit Gemüse und Fleisch Apfelmus
Mittwoch 19.8.2026	Süsskartoffelsuppe Spaghetti mit Zucchini - Ricottasauce Konfierte Tomaten Reibkäse	"Caesar Salad" Eisbergsalat, Poulet, Speck Alpkäse Pinsa - Brot
Donnerstag 20.8.2026	Gemüsesuppe Hackbraten Champignonsauce Pilawreis Broccoli mit gerösteten Nüssen Geburtsstagsdessert von Herr Althaus Hanspeter	Rüebli - Greyerzer - Toast Grüner Salat
Freitag 21.8.2026	Sauerkraut - Apfelsuppe Fischstäbli Limettenmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Birchermüesli mit Beeren
Samstag 22.8.2026	Pfälzerrüebliuppe mit Ingwer Lauchkuchen mit Käse und Creme Fraiche von der Emmentaler Dorfchäsi	Kartoffelsuppe mit Gartenkräutern Bauernspeck und Brotauswahl
Sonntag 23.8.2026	Klare Gemüsesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Erbsli und Rüebli Geburtsstagsdessert von Frau Hofer Mathilde	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.
 Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.