



Menüplan vom 24.8. bis 30.8.2026

Woche 35	Mittagessen	Abendessen
Montag 24.8.2026	Gemüsepüreesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Oliven und getrockneten Tomaten Penne - Teigwaren Romanesco	Härdöpfuschnätz Grüner Salat
Dienstag 25.8.2026	Grill Party	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Mittwoch 26.8.2026	Bouillon mit Fideli Gemüsecurry Pilawreis Früchtegarnitur	Kartoffelsalat mit grobem Senf, Balsamessig und Kürbiskernöl Wienerli
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 Baumnussbutter und Apfelwürfeli Quarkknödel Krautstiele Geburtstagsdessert von Frau Bichsel Therese und Herr Trasatti Tonino	Bündner Gerstensuppe Bergkäse aus der Region und hausgemachtes Vollkornbrötli
Samstag 29.8.2026	Kartoffelsuppe mit Kräutern "Toast Hawaii" Schinken, Ananas und Raclettekäse	Milchreis Zimtzucker Pfirsichsauce
Sonntag 30.8.2026	Pilzcremesuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Zweierlei Bohnen Fruchtsalat	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.