

Menuplan Montag, 31. August bis Sonntag, 6. September 2026



Mittagessen		Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Wurstsalat
Montag, 31. August	Maisgriesssuppe Tomatensalat mit Basilikum Saltimbocca mit kräftigem Jus Risotto Lauchgemüse	Suppe Fotzelschnitte mit Kompott
Dienstag, 1. September	Bouillon mit Gemüse Eisbergsalat mit Rosinen Käse-/Lauchwähe Rüebli duo Dessert	Suppe Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat
Mittwoch, 2. September	Kürbissuppe mit Croutons Randensalat Zürcher Schweinsgeschnetzeltes Rösti Gratinierter Blumenkohl, Pfirsich	Suppe Hörnligratin mit Schinken Apfelmus oder Salat
Donnerstag, 3. September	Gemüsecrèmesuppe Brüsseler Salat an Currysauce Kaninchenragout (HU) Polenta Bohnen Dessert	Suppe Griessköpfli mit Aprikosenkompott
Freitag, 4. September	Bündner Gerstensuppe Russischer Salat Gebratene Forellenfilets (IT) mit Tartarsauce Wildreis Broccoli	Suppe Sennenznacht mit Käse, Butter und Honig
Samstag, 5. September	Bouillon mit Flädli Kabissalat Schnitzel paniert Pommes Frites Kräutertomate Dessert	Suppe mit Spatz Zwetschgenwähe mit Rahm
Sonntag, 6. September	Solothurner Weissweinsuppe Salattellerli mit Avocados Rindsschmorbraten Nudeln Erbsen und Rüebli Dessert	Suppe Toast Hawaii Salat

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Menüplan Montag, 7. September bis Sonntag, 13. September 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Gemüseomelette mit Apfelmus
Montag, 7. September	Bratsuppe Maissalat Speck, Siedfleisch, Wienerli Bratkartoffeln mit Rosmarin Dörrbohnen	Suppe Früchtequark mit Kornbrötli
Dienstag, 8. September	Blumenkohluppe Kohlrabisalat Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce Erbsen & Rüebli Dessert	Suppe Maispizza mit Schinken, Oliven und Peperoni Salat
Mittwoch, 9. September	Kürbiscremesuppe Bohnensalat Spaghetti Carbonara Mischgemüse	Gerstensuppe Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce
Donnerstag, 10. September	Bouillon mit Eierfäden Grüner Salat mit Spargelspitzen Hörnli & Gehaktes mit Apfelmus Dessert	Suppe «Vitello Tonnato» Kalbfleisch mit Thonsauce
Freitag, 11. September	Zucchettisuppe Gurkensalat mit Sauerrahm Saiblingfilet (IS) Müllerinnen Art Kräutermayonnaise Safranrisotto Lauchgemüse	Suppe Elsässer Flammkuchen-Toast Salat
Samstag, 12. September	Inselisuppe Rüebli-salat Poulet-Piccata mit Tomatensauce Fusilli Romanesco Dessert	Suppe Milchreis mit Zwetschgenkompott & Zimtzucker
Sonntag, 13. September	Steinpilzcremesuppe Salatteller mit Lachs (NO) Kalbsbraten an Portweinsauce Kartoffelstock Kohlrabi und Cherrytomaten Dessert	Suppe Waldfest mit Senf und es Bierli

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.