

Menüplan Montag, 11. Mai bis Sonntag, 17. Mai 2026

	<h2>Mittagessen</h2>	<h2>Nachessen</h2> <p><u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Spaghetti Bolognese</p>
<p>Montag, 11. Mai</p>	<p>Zucchetticremesuppe Selleriesalat Kalbsbrät Cordon Bleu Lyoner Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern</p>	<p>Suppe</p> <p>Griessköppli Warmes Erdbeeren- Rhabarberkompott</p>
<p>Dienstag, 12. Mai</p>	<p>Bouillon mit Eierfäden Eichblattsalat mit Radiesli Spaghetti an Tomatensauce Blumenkohl «polonaise» Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>«Heisse Hamme» Hinterschinken mit Kartoffelsalat</p>
<p>Mittwoch, 13. Mai</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Majoran Bierrettichsalat Pastetli mit Kalbfleischfüllung Erbsen und Rüebli</p>	<p>Suppe</p> <p>Maispizza mit Champignons, Oliven und Peperoni Salat</p>
<p>Donnerstag, 14. Mai Aufahrt</p>	<p>Gemüsesuppe mit Safran Grüner Salat mit Hauspastete Kalbsgeschnetzeltes „Calvados“ Trockenreis Bohnen und Frucht Dessert</p>	<p>Suppe mit Spatz</p> <p>Birchermüesli Kornbrötli</p>
<p>Freitag, 15. Mai</p>	<p>Pastinakencrèmesuppe Randensalat Forellenfilet «Zuger Art» (IT) Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinien</p>	<p>Suppe</p> <p>Belegte Brötli Salat</p>
<p>Samstag, 16. Mai</p>	<p>Karotten-Kokossuppe Kohlräblisalat Hackbraten an Rotweinsauce Polenta mit Cantadou Fenchel Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>Gefüllte Teigwaren an Kräuterrahmsauce Reibkäse Salat</p>
<p>Sonntag, 17. Mai</p>	<p>Bouillon mit Spargeln Salat mit Graved Lachs Rahmschnitzel vom Schwein Nüdeli, Pfirsich Broccoli und Cherrytomaten Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>Pouletflügeli Salat</p>

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, 18. Mai bis Sonntag, 24. Mai 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Schinkenteller mit Salat
Mai-Märit Montag, 18. Mai	Hafersuppe Gemischter Salat Rindsgeschnetzeltes «Pomodore» mit getrockneten Tomaten Pommes Frites Glacierte Karotten	Suppe Heisse Wienerli Brot vom Fürebebeck
Dienstag, 19. Mai	Broccolisuppe Gurkensalat mit Dill Spargel-Lasagne mit panierten Champignons Dessert	Bündner Gerstensuppe Erdbeerschnittli mit Einback
Mittwoch, 20. Mai	Bouillon mit Glasnudeln Tomatensalat mit Mozzarella Pouletgeschnetzeltes «Asia» mit Kokosmilch und Ingwer Reis und Früchte Gebratene Banane	Suppe Leichter Gemüsesalat mit Thon und Fleisch
Donnerstag, 21. Mai	Klare Gemüsesuppe Eisbergsalat mit Randenchips Kutteln mit Tomatensauce Petersilienkartoffeln Stangensellerie Dessert	Suppe Spargelkrapfe mit Rohschinken im Blätterteig Pilzrahmsauce
Freitag, 22. Mai	Linsensuppe Bunter Salat Eglifiletknusperli (27/04/05) mit Tartarsauce Trockenreis Rahmspinat	Suppe Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag, 23. Mai	Champignonrahmsuppe Kopfsalat Buure-Bratwurst mit Zwiebelsauce Hörnli und Stangensellerie Dessert	Suppe Vollkorntoast mit Aufschnitt belegt
Sonntag, 24. Mai Pfingsten	Solothurner Weissweinsuppe Salattellerli mit Hauspastete Rindsschmorbraten «Grand Mère» Spätzli und Frucht Bohnen und Kräutertomate Dessert	Suppe Eierbrot mit 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.