

# Menüplan Montag, 22. Juni bis Sonntag, 28. Juni 2026



	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b> <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Thonsalat
<b>Montag, 22. Juni</b>	Sellerie-Apfelsuppe Kohlräbblisalat Kalbsadrio an Weissweinsauce Spinatnudeln Kefen mit Sherry	Suppe Maispizza mit Schinken und Mozzarella Salat
<b>Dienstag, 23. Juni</b>	Bouillon mit Flädli Grüner Salat mit Kernen Kichererbsen Gemüsecurry Basmatireis Banane im Kokosmantel und Erbsli Dessert	Gelberbssuppe mit Gnagi Dampfnudeln mit Zwetschgen Vanillesauce
<b>Mittwoch, 24. Juni</b>	Pastinakencremesuppe Tomatensalat mit Mozzarella Rindsragout mit Chili Polenta mit Röstzwiebeln Broccoli	Suppe Wienerli im Teig Salat
<b>Donnerstag, 25. Juni</b>	Minestrone Gurkensalat mit Dill Spaghetti Bolognaise gratinierter Fenchel Dessert	Suppe Käseteller mit Geschwellten Salat
<b>Freitag, 26. Juni</b>	Gemüsecrèmesuppe Gemischter Salat Gebratener Lachs an Zitronensauce Couscous und Ratatouille	Suppe Belegte Brötli
<b>Samstag, 27. Juni</b>	Spargelcremesuppe Kopfsalat mit Rucola Fleischvogel an kräftiger Sauce Müscheli Tricolore gedämpfte Kräutertomate Dessert	Suppe Saftige Apfelwähe mit Rahmhaube
<b>Sonntag, 28. Juni</b>	Bouillon mit Backerbsen Salatteller mit Rohschinken Original Zürigeschnetzeltes Rösti-Kroketten mit Pfirsich Karotten und Blumenkohl Dessert	Suppe Penne «Cinque Pi» 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, 29. Juni bis Sonntag, 5. Juli 2026



	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b> <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Pouletflügeli mit Salat
<b>Montag, 29. Juni</b>	Gerstensuppe Selleriesalat mit Ananas Gebratene Pouletbrust Risotto Erbsen und Rüeblli	Suppe  Omeletten mit Apfel-Rosinenfüllung
<b>Dienstag, 30. Juni</b>	Klare Gemüsesuppe Tomatensalat mit Basilikum Äplermagronen mit Zwiebelschwitze & Apfelschnitze Dessert	Suppe  Aufschnitt Teller mit Käse Hausgemachtes Früchtebrot
<b>Mittwoch, 1. Juli</b>	Broccolicremesuppe Eichblattsalat mit Radiesli Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti aus rohen Kartoffeln Kohlräbli mit Safran	Suppe  Griessschnitte im Ei gebraten Zimtucker und Kompott
<b>Donnerstag, 2. Juli</b>	Leichte Haferflockensuppe Zucchettisalat Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen Breite Nudeln Bohnen mit Zwiebeln Dessert	Suppe  Cervelat mit Senf und Brot und «es Bierli»
<b>Freitag, 3. Juli</b>	Lauchsuppe Grüner Salat mit Spargelspitzen Gebratenes Forellenfilet mit Tomaten-Salbeigarnitur Salzkartoffeln Rahmspinat	Suppe  Birchermüesli mit Buttersilserli
<b>Samstag, 4. Juli</b>	Bouillon mit Eierfäden Griechischer Salat mit Feta Hacktätschli an Rotweinsauce Polenta Romanesco Dessert	Suppe  Spaghetti Napoli Salat
<b>Sonntag, 5. Juli</b>	Weissweinsuppe Kopfsalat mit Melone und Makrele Rindsschmorbraten mit Saucengemüse Kartoffelstock Fenchel und Karotten 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.