

Menüplan Montag, 6. Juli bis Sonntag, 12. Juli 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Käseküchlein mit Salat
Montag, 6. Juli	Tomatencremesuppe Gemischter Sommersalat Kalbsbrustschnitte mit Saucengemüse Gnocchi Broccoli	Suppe Milchreis mit Himbeeren
Dienstag, 7. Juli	Weizengriesssuppe Kopfsalat mit Ei Gemüseschnitzel mit Sauerrahm Kartoffelschnitze frittiert Kräutertomate Dessert	Suppe Thonsalat garniert
Mittwoch, 8. Juli	Bouillon mit Einlage Gurkensalat Pouletbrust «Wiener Art» Safranrisotto Blattspinat	Suppe kalter Teller von gekochtem Speck, reich garniert
Donnerstag, 9. Juli	Kartoffelsuppe Blattsalat mit Feta-Käse Schweinsgeschnetzeltes «Calvados» Nudeln und Zucchini Dessert	Suppe mit Spatz Früchtequark mit Ruchbrot
Freitag, 10. Juli	Inselisuppe Tomatensalat mit Basilikum Zanderfilet mit Bananen und Joghurtsauce Trockenreis Glacierte Rüeblen	Suppe Bami Goreng
Samstag, 11. Juli	Pastinakencremesuppe Lollo Salat mit Radiesli Rindsragout an Rotweinsauce Polenta mit Röstzwiebeln Ofengemüse Dessert	Suppe Flammkuchen-Toast Salat
Sonntag, 12. Juli	Bouillon mit Gemüse und Sherry Salatteller mit Frühlingsrolle Original Züri-Geschnetzeltes Rösti Bohnen, gefüllte Pfirsich Dessert	Suppe Heisse Wienerli mit Hörnlisalat

Menüplan Montag, 13. Juli bis Sonntag, 19. Juli 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Bratwurst mit Senf und Brot
Montag, 13. Juli	Minestrone Maissalat Kaninchenragout Tessiner Art Bramata-Polenta Peperonigemüse	Suppe Birchermüesli mit Rustico Brot
Dienstag, 14. Juli	Haferflockensuppe Sommer Salat Steinpilzrisotto Gedämpfte Tomate, Romanesco Dessert	Suppe Belegte Brötli
Mittwoch, 15. Juli	Klare Gemüsesuppe Guacamole mit Tortillia-Chips Kalbslebergeschnetzeltes mit Salbei Kartoffelstock Karottenduo	Suppe Wurst-Käse Salat mit Furobebrot
Donnerstag, 16. Juli	Karotten-Kokossuppe Selleriesalat Pastetli mit Kalbfleisch Erbsen mit Perlchampignons Dessert	Suppe Fleischteller mit Salat und Melone
Freitag, 17. Juli	Inselisuppe Tomatensalat mit Basilikum Saiblingsfilet mit Hollandaisesauce (IS) Pak- Choi Salzkartoffeln	Suppe Kirschenwähe mit Rahm
Samstag, 18. Juli	Broccolisuppe Saisonsalat Ungarischer Rindsgulasch Butterreis Fenchel gratiniert Dessert	Suppe Pastete Irene mit Salat
Sonntag, 19. Juli	Bouillon mit Backerbsen Salat mit Graved Lachs (SCO) Schweinsfilet im Teig Pilzsauce und Duchesse Blumenkohl, Bohnenbündeli Dessert	Suppe Eierhörnli mit Salat und Apfelmus

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