

Menüplan Montag, 20. Juli bis Sonntag, 26. Juli 2026

	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Fleischkäseteller garniert
Montag, 20. Juli	Zucchettisuppe Selleriesalat mit Ananas Kalbshackbraten an Rumsauce Pommes Soufflés Krautstielgratin	Bündner Gerstensuppe Parmesan Muffin Salat
Dienstag, 21. Juli	Klare Gemüsesuppe Kopfsalat mit Ei «Moussaka» Griechische Spezialität mit Auberginen, Kartoffeln und Lammgehacktem Dessert	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Mittwoch, 22. Juli	Brotsuppe «Tzaziki» Erfrischendes Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill Schwedenbraten mit Dörrzwetschgen Nudeln und Broccoli	Suppe Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Donnerstag, 23. Juli	Gemüsecrèmesuppe Bunter Salat Pikantes Gemüse-Curry Basmati Reis Gebratene Banane und Ananas Dessert	Suppe Erdbeerschnittli mit Einback
Freitag, 24. Juli	Champignoncrèmesuppe Kopfsalat mit Croutons Schlemmerfilet «Bordelaise» DE Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien	Suppe Thonsalat garniert
Samstag, 25. Juli	Minestrone Ticinese Gurkensalat Pouletbrust «Piccata» Spaghetti mit Tomatensauce Peperonata Dessert	Suppe Käseteller Geschwellte Kartoffeln Hüttenkäse
Sonntag, 26. Juli	Bouillon mit Sherry Salat mit Melone Kalbsvoren an Rahmsauce Kroketten und Frucht Erbsli/Rüebli duo Dessert	Suppe Wienerli im Teig

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, 27. Juli bis Sonntag, 2. August 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Schinkengipfeli mit Salat
Montag, 27. Juli	Gemüsebouillon mit Flädli Randensalat Paniertes Schnitzel Pommes frites Zucchetti	Suppe Wurst/Käsesalat garniert
Dienstag, 28. Juli	Gerstensuppe Sommersalat Kabis-Käsewähe Cherrytomaten und Kefen Dessert	Suppe Omeletten-Rolle mit Rohschinken und Käse gefüllt
Mittwoch, 29. Juli	Gelberbssuppe Kohlrabisalat Spaghetti Bolognese Bohnen	Suppe mit Spatz Zwetschgenwähe mit Rahm
Donnerstag, 30. Juli	Gemüsesuppe „Walliser Art“ Tomatensalat mit Mozzarella Kaninchenragout Polenta Ratatouille Dessert	Suppe Penne mit Basilikum-Pesto und Speckstreifen Salat
Freitag, 31. August	Blumenkohlcrèmesuppe Lollosalat mit Croûtons Saiblingfilet (IS) gebraten an Zitronensauce Salzkartoffeln Spinat	Wir feiern den Geburtstag der SCHWEIZ Hollunderblüten Apero Wassermelone mit Feta Salate mit Grilladen Dessert
Samstag, 1. August	Bouillon mit Käseschnittchen Bunter Salat mit panierten Champignons Kalbsragout «Grossmutterart» Spinatnudeln und Karotten Dessert	Suppe Toast Hawaii Salat
Sonntag, 2. August	Solothurner Weissweinsuppe Salatteller mit Melone Rindsschmorbraten Hausgemachte Spätzli Blumenkohl Mornay, Pfirsich Dessert	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat

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.