

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 Furobe Brot
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 bestimmt.

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.