

# 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.

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



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

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.