

Menüplan Montag, 24. August bis Sonntag, 30. August 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Pizzaküchlein mit Salat
Montag, 24. August	Blumenkohlsuppe Maissalat Poulet Cordonbleu mit Zitronenschnitt, Weissweinsrisotto Ratatouille	Suppe Birchermüesli Kornbrötli
Dienstag, 25. August	Bündner Gerstensuppe Grüner Salat mit Sprossen Gekochte Eier an Senfsauce Bratkartoffeln Erbs und Rüebli Dessert	Suppe Ofenfleischkäse mit Hörnlisalat
Mittwoch, 26. August	Brotsuppe Bierrettichsalat Rindszunge an Kapernsauce Spinatstock Mischgemüse	Suppe Weggliauflauf mit Apfel und Rosinen
Donnerstag, 27. August	Bouillon mit Gemüse Kabissalat Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Nüdeli und Frucht Kefen Dessert	Suppe Frühlingsrolle mit Sweet & Souer Sauce Salat
Freitag, 28. August	Mehlsuppe Kopfsalat mit Spargelspitzen Schlemmerfilet «Bordelaise» FAO 61 Trockenreis Rahmspinat	Suppe Belegte Brötli
Samstag, 29. August	Grünerbsensuppe Buntgemischter Salat Spaghetti mit Pesto Fenchelgratin Dessert	Suppe Thonsalat garniert
Sonntag, 30. August	Bouillon mit Sherry Nüsslisalat mit Graved Lachs (SCO) und Dillsenf Roastbeef mit Bearnaisesauce Pommes Duchesse Bohnen und Cherrytomaten Dessert	Suppe Ravioli mit Parmesan 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.

Menuplan Montag, 31. August bis Sonntag, 6. September 2026



Mittagessen		Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Wurstsalat
Montag, 31. August	Maisgriesssuppe Tomatensalat mit Basilikum Saltimbocca mit kräftigem Jus Risotto Lauchgemüse	Suppe Fotzelschnitte mit Kompott
Dienstag, 1. September	Bouillon mit Gemüse Eisbergsalat mit Rosinen Käse-/Lauchwähe Rüebli duo Dessert	Suppe Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat
Mittwoch, 2. September	Kürbissuppe mit Croutons Randensalat Zürcher Schweinsgeschnetzeltes Rösti Gratinierter Blumenkohl, Pfirsich	Suppe Hörnliggratin mit Schinken Apfelmus oder Salat
Donnerstag, 3. September	Gemüsecrèmesuppe Brüsseler Salat an Currysauce Kaninchenragout (HU) Polenta Bohnen Dessert	Suppe Griessköpfli mit Aprikosenkompott
Freitag, 4. September	Bündner Gerstensuppe Russischer Salat Gebratene Forellenfilets (IT) mit Tartarsauce Wildreis Broccoli	Suppe Sennenznacht mit Käse, Butter und Honig
Samstag, 5. September	Bouillon mit Flädli Kabissalat Schnitzel paniert Pommes Frites Kräutertomate Dessert	Suppe mit Spatz Zwetschgenwähe mit Rahm
Sonntag, 6. September	Solothurner Weissweinsuppe Salattellerli mit Avocados Rindsschmorbraten Nudeln Erbsen und Rüebli 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.