

Menüplan Montag, 15. Juni bis Sonntag, 21. Juni 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Spaghetti mit Schinkensauce
Montag, 15. Juni	Bouillon mit Gemüse Eichblattsalat mit Croutons Ossobuco (Kalbshaxe) Rösti Glasierte Rüebli	Suppe Milchreis mit Zimtucker und Aprikosenkompott
Dienstag, 16. Juni	Tomatencremesuppe mit Rahmhaube Randensalat Gemüselasagne Krautstiele Dessert	Suppe Pouletsalat mit Früchtecocktail
Mittwoch, 17. Juni	Spargelcremesuppe Maissalat Kaninchenragout Maismonde Zucchetti	Suppe Bami Goreng Mit Salat
Donnerstag, 18. Juni	Bouillon mit Backerbsen Wassermelonensalat mit Feta Schweinsschnitzel paniert frittierte Kartoffelschnitze Broccoli mit Pinien Dessert	Suppe Gefüllte Teigwaren an Tomatensauce Salat
Freitag, 19. Juni	Blumenkohlcremesuppe Rüebli­salat Fischpotpourri an Weissweinsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Suppe Birchermüsli mit Kornbrötli
Samstag, 20. Juni	Linsensuppe Kopfsalat mit Spargelspitzen Kotelette mit Kräuterbutter Safranrisotto Fenchel überbacken Dessert	Suppe Flammkuchen mit Salat
Sonntag, 21. Juni	Bouillon mit Gemüse und Sherry Salattellerli mit Graved Lachs Kalbsbraten mit Champignonsauce Nudeln, Bohnen & Ofentomaten Dessert	Suppe Käseküchlein mit 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, 22. Juni bis Sonntag, 28. Juni 2026



	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Thonsalat
Montag, 22. Juni	Sellerie-Apfelsuppe Kohlräbblisalat Kalbsadrio an Weissweinsauce Spinatnudeln Kefen mit Sherry	Suppe Maispizza mit Schinken und Mozzarella Salat
Dienstag, 23. Juni	Bouillon mit Flädli Grüner Salat mit Kernen Kichererbsen Gemüsecurry Basmatireis Banane im Kokosmantel und Erbsli Dessert	Gelberbssuppe mit Gnagi Dampfnudeln mit Zwetschgen Vanillesauce
Mittwoch, 24. Juni	Pastinakencremesuppe Tomatensalat mit Mozzarella Rindsragout mit Chili Polenta mit Röstzwiebeln Broccoli	Suppe Wienerli im Teig Salat
Donnerstag, 25. Juni	Minestrone Gurkensalat mit Dill Spaghetti Bolognaise gratinierter Fenchel Dessert	Suppe Käseteller mit Geschwellten Salat
Freitag, 26. Juni	Gemüsecrèmesuppe Gemischter Salat Gebratener Lachs an Zitronensauce Couscous und Ratatouille	Suppe Belegte Brötli
Samstag, 27. Juni	Spargelcremesuppe Kopfsalat mit Rucola Fleischvogel an kräftiger Sauce Müscheli Tricolore gedämpfte Kräutertomate Dessert	Suppe Saftige Apfelwähe mit Rahmhaube
Sonntag, 28. Juni	Bouillon mit Backerbsen Salatteller mit Rohschinken Original Zürigeschnetzeltes Rösti-Kroketten mit Pfirsich Karotten und Blumenkohl Dessert	Suppe Penne «Cinque Pi» 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.