



Menüplan 14. Juli 2025 - 20. Juli 2025

| | Mittagessen | Mittagessen vegetarisch | Abendessen |
|------------------------------------|--|--|--|
| Montag 14. Juli 2025 | Geröstete Griesssuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Liebstöckel-Jus, Pilaw-Reis, Grüne Bohnen | Geröstete Griesssuppe *** Tofugeschnetzeltes, Liebstöckel-Jus, Pilaw-Reis, Grüne Bohnen | Apfelstrudel, Vanille-Zimtsauce |
| Dienstag 15. Juli 2025 | Blumenkohlcremesuppe *** Lammvoressen, Rosmarinsauce, Feine Nudeln, Glasierte Kohlräbli | Blumenkohlcremesuppe *** Gemüse-Quorn Curry mit Kokosnuss, Feine Nudeln | Gschwellti, Käseauswahl, Sauerrahm mit Kräutern |
| Mittwoch 16. Juli 2025 | Bouillon mit Buchstaben *** Poulet-Piccata, Marsalasaucе, Weisswein-Risotto, Zucchini | Bouillon mit Buchstaben *** Weissweinrisotto mit getrockneten Tomaten. Oliven und Pinienkernen, Zucchini | Spinatküchlein, Gekochter Rüebli Salat |
| Donnerstag 17. Juli 2025 | Maiscremesuppe *** Cannelloni mit Spinat- Ricottafüllung, Reibkäse, glasierte Cherrytomaten | Maiscremesuppe *** Spaghetti, Karotten-Bolognese, Reibkäse, glasierte Cherrytomaten | Wurst-Käsesalat, Bürli |
| Freitag 18. Juli 2025 | Peperonicremesuppe *** Lachsfilet, Dillsauce, Salzkartoffeln, Fenchel mit Safran | Peperonicremesuppe *** Randenflan, Dillsauce, Salzkartoffeln, Fenchel mit Safran | Teigwaren-Gemüse Gratin mit Tomaten-Dip |
| Samstag 19. Juli 2025 | Zwiebelcremesuppe *** Bratkügel mit Champignon- Rahmsauce, Pastetli, Mischgemüse *** | Zwiebelcremesuppe *** Haferflocken-Brätling mit Kürbiskernen, Joghurdip, Süss Mais , Glasierte Kefen *** | Nizza-Salat, Baguette |
| Sonntag 20. Juli 2025 | Himbeer-Joghurtmousse Bouillon mit Eierstich *** Schweinshals-Braten, Rahmsauce mit Dörripflaumen, Pommes risolées, Stangensellerie *** | Himbeer-Joghurtmousse Bouillon mit Eierstich *** Knusprige Planted-Streifen, BBQ-Dip, Pommes risolées, Stangensellerie *** | Café Complet mit allerlei Feinem, Huusbrot |
| | Wochenhit | Das gits au no | |
| | Gebratenes Forellenfilet, Kräuterbutter, Fitnesssteller (Salat) | Randenfalafel im Fladenbrot mit Tsatsiki und Sesam-Dip griechischer Salat | |

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.