

**Menüplan 10. August 2026 - 16. August 2026**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 10. August 2026	Blumenkohlcremesuppe *** Kalbsbrust-Schnitten, Calvadossauce, Blumenkohl mit Kräutern, Polenta	Blumenkohlcremesuppe *** Vegetarische Moussaka	Kaltes Roastbeef Garniert, Tartarsauce
Dienstag 11. August 2026	Kräutercremesuppe *** Äplermageronen mit Speck, Apfelmus, Reibkäse	Kräutercremesuppe *** Äplermageronen, Apfelmus, Reibkäse	Tomaten-Fetawähe, Bunter Blattsalat
Mittwoch 12. August 2026	Bouillon mit Julienne *** Schwedenbraten, Honigsauce, Broccoli mit Parmesan, Spätzli	Bouillon mit Julienne *** Spaghetti Pesto Rahmsauce, Reibkäse	Quarkauflauf, Zwetschgenkompott
Donnerstag 13. August 2026	Curry-Ingwersuppe *** Cordon bleu, Mischgemüse, Pommes frites	Curry-Ingwersuppe *** Tessiner Risotto mit Steinpilzen	Melone mit Rohschinken
Freitag 14. August 2026	Gemüsecremesuppe *** Zanderfilet, Zitronensauce, Gedünstete Zucchini, Gemüse- Pilawreis	Gemüsecremesuppe *** Französisches Omelette mit Champignons und Käse	Toast Hawaii, Nüsslisalat
Samstag 15. August 2026	Rinds Ghacktes und Hörnli, Apfelmus, Reibkäse	Vegi Gehacktes und Hörnli, Apfelmus, Reibkäse	Fleischteller, Huusbrot
Sonntag 16. August 2026	Lauchcremesuppe *** Schweinshals-Braten, Champignon-Rahmsauce, Glasierte Kefen, Herzoginkartoffeln *** Sonntags-Dessert	Lauchcremesuppe *** Kartoffel-Gemüsegratin mit Käse überbacken *** Sonntags-Dessert	Quarkstrudel, Vanillesauce
	Wochenhit Bauernomelette mit Gemüse und Kartoffeln	Das gits au no Penne cinque Pi	

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