

Menuplan 4. – 10. Mai 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème ❖ Ricotta-Spinat-Tortellini an Tomatenrahmsauce	Ricotta- Spinat- Tortellini an Tomaten- rahmsauce	Glacekugel	Melone mit Schinken
Dienstag	Geröstete Griesssuppe ❖ Schweinsgeschnetztes Polenta Peperonata	Tofuge- schnitteltes Polenta Peperonata	Schoggiköpfli	Rhabarber- Erdbeer- kuchen
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe ❖ Pouletschenkelsteak Gersotto Stangensellerie	Vegiburger Gersotto Stangen- sellerie	Meringue mit Rahm	Pizzatoast
Donnerstag	Gemüsepüree ❖ Rindsragout Kartoffelstock Zucchini	Vegi- Hackbällchen Kartoffelstock Zucchini	Glace mit Rahm	Fotzelschnitte mit Kompott
Freitag	Zucchetticrème ❖ Gebratener Fleischkäse Hörnli Rahmspinat	Vegi-Nuggets Hörnli Rahmspinat	Mascarpone- crème mit Erdbeeren	Bündner Rösti
Samstag	Gemüsesuppe ❖ Kügelipastetli Erbsli und Rüeblli	Pilz-Pastetli Erbsli und Rüeblli	Melonensalat	Omelette mit Gemüse- sauce
Sonntag	Consommé mit Kräutern ❖ Schweins Cordonbleu Bratkartoffel Ofentomate Provençale	Vegi-Cordon- bleu Bratkartoffel Ofentomate Provençale	Schoggitorte	Fleisch und Käse oder Griessbrei
Wochenhit Montag bis Samstag	Lamm Entrecôte mit Kräuterkruste Couscous mit Gemüse Brunoise		Dessert des Tages	Hauspastete mit Preiselbeer

Bewohnerwunsch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sämtliche Brot- und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.
Toastbrot wird in Österreich produziert.