

Menuplan 11. – 17. Mai 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsepüree ❖ Röstipastetli mit Kügelisauce	Röstipastetli mit Pilzsauce	Glace mit Rahm	Bündner Pizokel
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Schweinsrahmschnitzel Nudeln Pflirsich mit Rahm	Vegischnitzel Nudeln Pflirsich mit Rahm	Cake	Thonsalat Nizza
Mittwoch	Bouillon mit Backerbsen ❖ Pouletgeschnetzeltes Wildreis Ratatouille	Sojage- schnetzeltes Wildreis Ratatouille	Fruchtsalat	Pizzatoast
Donnerstag	Tomatencreme ❖ Emmentaler Brätschnitzel Süsskartoffelfrites Broccoli	Nuggets Süsskartoffel- frites Broccoli	Erdbeer- Meringue Traum	Siedfleisch- salat
Freitag	Gemüsecremesuppe ❖ Spaghetti Al Salmone	Spaghetti Napoli	Orangen- Quarkcreme	Brot-Butter- Pudding
Samstag	Broccolicreme ❖ Fleischbällchen an Pfeffersauce Risotto Kefen	Hackbällchen Risotto Kefen	Himbeer- mousse	Bündner Gerstensuppe
Sonntag	Consommé mit Marc ❖ Schweinsbraten Cognacsauce Tagliatelle Bohnen	Quorn- schnitzel Cognacsauce Tagliatelle Bohnen	Schwarz- wäldertorte	Fleisch und Käse oder Griessbrei
Wochenhit Montag bis Samstag	Schweinssteak mit Kräuterbutter Lyonerkartoffeln mit Peperoni		Dessert des Tages	Toast Hawaii

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.