

Menuplan 18. – 24. Mai 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème ❖ Penne mit Speck Tomaten und Rahm	Penne mit Tomaten und Rahm	Caramel Köpfli	Kaiser- schmarren mit Kompott
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Saltimbocca Polenta Blattspinat	Bratkäse Polenta Blattspinat	Glace mit Rahm	Belegte Brötli
Mittwoch	Selleriecrème ❖ Hörnli Gehacktes Apfelschnitze	Chäs-Hörnli Apfelschnitze	Moccacrème	Wurst-Käse Salat
Donnerstag	Bouillon mit Flädli ❖ Poulet Frikassee Bulgur mit Gemüse	Hackbällchen Bulgur mit Gemüse	Cake	Mozzarella- sticks Jungblatt- salat
Freitag	Rüeblicrème ❖ Geräucherter Schweinhalsbraten Honigsauce Bratkartoffel Erbsli und Rüeblli	Vegi-Burger Honigsauce Bratkartoffel Erbsli und Rüeblli	Glace mit Schlagrahm	Bauernsuppe
Samstag	Gemüsesuppe ❖ Gersotto mit Gemüse und Champignons	Gersotto mit Gemüse und Champignons	Kirschen- Traum	Schinken- gipfeli mit Salat
Sonntag	Consommé mit Backerbsen ❖ Pouletschnitzel Rahmsauce Kartoffelgratin Kohlräbli	Vegischnitzel Rahmsauce Kartoffel- gratin Kohlräbli	Orangen- Quarktorte	Fleisch und Käse oder Haferbrei
Wochenhit Montag bis Samstag	Poulet im Kokosmantel Rote Currysauce Basmatireis		Dessert des Tages	Roastbeef- teller

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.