

Menuplan 15. – 21. Juni 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème ❖ Tortellini an Tomatenrahmsauce	Tortellini an Tomaten- rahmsauce	Caramel- Mousse	Gschwellti mit Käse
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Adrio an Senfsauce Wildreis Erbsli und Rüeblli	Gemüse- schnittzel Wildreis Erbsli und Rüeblli	Glace mit Rahm	Zigeunersalat
Mittwoch	Broccolicrème ❖ Rindsgeschnitzeltes Bratkartoffel Fenchel	Vegige- schnittzeltes Bratkartoffel Fenchel	Erdbeer- schnittli	Omelette mit Konfitüre
Donnerstag	Gemüsecrème ❖ Schweinshaxen Polenta Broccoli	Vegiballs Polenta Broccoli	Glace mit Rahm	Pizzatoast
Freitag	Maiscrème ❖ Penne Al Matriciana	Penne Napoli	Cake	Sommerfest
Samstag	Gemüsesuppe ❖ Zitronenrisotto mit Frühlingzwiebeln	Zitronen- risotto mit Frühling- zwiebeln	Glace mit Rahm	Tomaten Mozzarella Salat
Sonntag	Consommé mit Sherry ❖ Schweinhalsbraten Tagliatelle Bohnen	Falafel Tagliatelle Bohnen	Erdbeer-Torte	Griessbrei mit Kompott
Wochenhit Montag bis Samstag	Sautierte Crevetten an Blue Curaçaosauce Basmatireis		Dessert des Tages	Roastbeef mit Tartarsauce

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.