

Menuplan 22. – 28. Juni 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrème ❖ Hörnli Gehacktes Apfelmues	Chäshörnli Apfelmues	Schoggi- crème	Thonsalat Nizza
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Pouletgeschnetztes Camargueris Rüebli	Vegi- geschnetztes Camargueris Rüebli	Glacekugel	Wienerli mit Kartoffelsalat
Mittwoch	Spargelsuppe ❖ Paniertes Schnitzel Süskartoffelfrites Blumenkohl	Vegi-Burger Süskartoffel- frites Blumenkohl	Kirschen- schlupf- kuchen	Kaiser- schmarren mit Kompott
Donnerstag	Bouillon mit Flädli ❖ Gersotto mit Gemüse und Pilzen	Gersotto mit Gemüse und Pilzen	Glace mit Rahm	Belegte Brötli
Freitag	Rüeblicrème ❖ Waadtländer Saucisson Kartoffelgratin Lauchgemüse	Vegi- Würstchen Kartoffelgratin Lauchgemüse	Melonen- salat	Aprikosen- kuchen
Samstag	Geröstete Griesssuppe ❖ Spaghetti Carbonara	Spaghetti Napoli	Glacekugel	Wurst-Käse- Salat
Sonntag	Consommé mit Cognac ❖ Wiener Kalbsgoulasch Bratkartoffel Erbsli	Gefülltes Vegischnitzel Bratkartoffel Erbsli	Zitronen- Quark-Torte	Griessbrei mit Kompott
Wochenhit Montag bis Samstag	Kalbsleberli Rösti		Dessert des Tages	Griechischer Salat mit Feta

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.