

## Menuplan 29. Juni – 5. Juli 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsepüreesuppe ❖ Röstipastetli mit Kügelisauce Stangensellerie	Röstipastetli mit Pilzsauce Stangen- sellerie	Glace mit Rahm	Toast Hawaii
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Hackbraten Hörnli Zucchetti	Vegi-Wurst Hörnli Zucchetti	Cake	Russisches Ei mit Salami
Mittwoch	Lauchcrème ❖ Beinschinken mit Kartoffelsalat	Vegischnitzel mit Kartoffelsalat	Glace mit Rahm	Ofenapfel mit Vanillesauce
Donnerstag Heimausflug	Bouillon mit Backerbsen ❖ Spaghetti Napoli	Spaghetti Napoli	Fruchtsalat	Melone mit Rohschinken
Freitag	Blumenkohlcrème ❖ Fischknusperli Salzkartoffel Rahmspinat	Nuggets Salzkartoffel Rahmspinat	Glace mit Rahm	Rührei mit Tomaten- würfeli auf Toast
Samstag	Gemüsesuppe ❖ Steinpilzrisotto Ricotta- Blätterteiggebäck	Steinpilz- risotto Ricotta- Blätterteig- gebäck	Rüebli muffins	Ochsenmaul- salat
Sonntag	Consommé mit Sherry ❖ Kalbsbraten Pommes Duchesse Bohnen	Gemüse- schnitzel Pommes Duchesse Bohnen	Ananas Torte	Griessbrei mit Kompott
Wochenhit Montag bis Samstag	Schweinssteak Kräuterbutter Lyonerkartoffel Tagesgemüse		Dessert des Tages	Salamibrötli

### 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.