

Menüplan vom 08. - 14. Juni 2026

Mittagessen

Nachessen

Montag
08.06.2026

Gemüsecremesuppe
Schweinsvoren
Kräutersauce
Hausgemachte Nudeln
gratinierter Blumenkohl

Rührei
mit Schinken und Gemüse

Dienstag
09.06.2026

Gelberbsensuppe mit Majoran
Blätterteig-Pastetli
Pastetlifüllung
Reis
Erbsli und Rüeblli

Toast Hawaii
mit Schinken, Ananas und Käse
Saisonsalat

Mittwoch
10.06.2026

Kräutercremesuppe
Chickenburger
an Barbequesauce
Pommes-frites
Maisgemüse mit Schnittlauch
Panna-cotta mit frischen Erdbeeren

Tagessuppe
Saisonales Birchermüesli

Donnerstag
11.06.2026

Bouillon mit Croûtons
Kräuterschwein Bratwurst
Zwiebelsauce
Lyonerkartoffeln
marinierte Cherrytomaten

Teigwarengratin
mit viel Gemüse
überbacken mit Mozzarella
Kräutersauce

Freitag
12.06.2026

Geflügelcremesuppe
Sautierte Fischstreifen
mit Zitronensauce
Dill-Kartoffeln
Glasierte Gurken

Tages-Süpli
Früchte-Auflauf
mit Vanillesauce
und Puderzucker

Samstag
13.06.2026

Sommertagesuppe
Spaghetti
Bolognese

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
14.06.2026

Romanescocremesuppe
Gefüllte Kalbsbrust
Kräutersauce
Kartoffel Kroketten
Kohlraben
Zitronencake

Ochsenmaulsalat an einer
leichten Vinaigrette
Husrot

Wochenhit

Spaghetti mit Pesto-Rahmsauce, kleiner gemischter Salat
Chicken Nuggets, Pommes frites, Curry - Dip

Abends können die Bewohner à la carte aus der Abendkarte anstelle des Menüs bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.

Brot = CH Fisch = Deutschland