

Menüplan 14. September – 20. September 2026

Montag

Gemüsesuppe

Salat

**Kaninchenragout
mit Risotto
und Ratatouille**

**Fruchtauflauf
mit Zimtsauce**

Dienstag

Peperonisuppe

Salat

**Pouletschnitzel
«Pariser Art»
an Tomatensauce
mit Spaghetti
und Schwarzwurzeln**

Früchteteller

**Toast Williams
Salat**

Mittwoch

Hafersuppe

Salat

**Schweinsschnitzel
an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelstock
und Bohnen**



Gebrannte Creme

**Penne Cinque Pi
mit Reibkäse**

Donnerstag

Kartoffelsuppe

Salat

**Rindsgeschnetzeltes
mit Zartweizen
und Broccoli**

**Kalter Teller
Brot**

Freitag

Broccolisuppe

Salat

**Zanderfilet gebraten
(Europa)
mit Flädlireis
und Ofentomate**

Nussgipfel

**Kartoffelsalat
mit Schinken**

Samstag

Tomatensuppe

Salat

**Kutteln an
Tomatensauce
mit Salzkartoffeln
und Zucchini**

**Apfelstrudel mit
Vanillesauce**

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

**Kalbssbraten an
Portosauce
mit Butternudeln,
Rüebli, Blattspinat
und Kohlraben**

Schoggimousse

**Belegte Brötli
(Ei, Salami,
Schinken)**

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Rindslasagne mit Tomatensauce , Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Gemüselasagne mit Tomatensauce , Salat

S`Het, solange s`Het

Kontakt:

Michael Harisberger, Leiter Küche, Tel. 062 746 02 86 oder E-Mail,
michael.harisberger@hardmatt.ch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch - Ausnahmen werden deklariert.
Für Fragen betreffend inhalts- oder allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an das
Restaurations- oder Küchenpersonal.