

Menüplan vom 08. - 14. Juni 2026

Montag 08.06.26	Dienstag 09.06.26	Mittwoch 10.06.26	Donnerstag 11.06.26	Freitag 12.06.26	Samstag 13.06.26	Sonntag 14.06.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Pfälzerkarottensuppe	Peperonicremesuppe	Spargelcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Tomatencremesuppe	Zucchetticremesuppe	Blumenkohlpüreesuppe
Rindsbrasato mit Merlotsauce Polenta Tessiner Art Peperonata	Gebratenes Pouletoberschenkelsteak mit Orangen-Pfeffersauce Nudeln Grüne Spargeln	Rindshackfleischkugeln mit Rahmsauce Kartoffelstock Zweifarbige Karottengemüse	Kaninchenragout Piemonteser Art mit Zitronen-Gemüsesauce Kartoffelgnocchi mit Salbei Kräutertomate	Pochierte Lachswürfel mit Pernodsauce im Reising Sautierte Zucchini	Hausgemachter Kalbsburger Emmentaler Art mit Käse überbacken und Schalottenjus Kleine Bratkartoffeln Blumenkohl mit holländischer Sauce	Gefüllte Kalbsbrust mit Marsalasauce Weissweinsrisotto mit Mascarpone Broccoli
		Rüebli torte spezial				Bayerische Creme mit Aprikosen
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Gemüsebraten mit Merlotsauce Polenta Tessiner Art Peperonata	Gebratenes Quornsteak mit Orangen-Pfeffersauce Nudeln Grüne Spargeln	Gemüsefalafel mit Rahmsauce Kartoffelstock Zweifarbige Karottengemüse	Tofuragout mit Zitronen-Gemüsesauce Kartoffelgnocchi mit Salbei Kräutertomate	Gebratene Tofuwürfel mit Pernodsauce im Reising Sautierte Zucchini	Gemüseburger Emmentaler Art mit Käse überbacken und Schalottenjus Kleine Bratkartoffeln Blumenkohl mit holländischer Sauce	Vegischnitzel mit Spinat und Frischkäse an Marsalasauce Weissweinsrisotto mit Mascarpone Broccoli
Abendessen	Abendessen	zweifarbige	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Fotzelschnitten mit Zwetschgenkompott	Melone mit Rohschinken Ruchbrot	Pizzatoast mit Tomaten, Oregano und Käse	Geflügelsalat Florida mit Currydressing und Früchten	Buurehamme mit Härdöpfusalat und Senf	Beeren-Streuselkuchen	Gefüllte Focaccia mit Schinken und Käse
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.