

**MENÜPLAN**

**KW 32 04. – 10. August 2025**

	<b>MENU</b>	<b>MENU VEGETARISCH</b>	<b>ABENDESSEN</b>
<b>Montag 04.08.2025</b>	Gemüsesuppe / Salat Holzfällersteak Country-Cuts Saucen-Rüebli	Panierter Sellerie Country-Cuts Saucen-Rüebli	Rührei mit Schnittlauch Blattsalat
<b>Dienstag 05.08.2025</b>	Selleriesuppe / Salat „Märit-Hamme“ Salzkartoffeln Bohnen Ananas-Kiwisalat	Käse-Toast mit Birne	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
<b>Mittwoch 06.08.2025</b>	Steinpilzcremesuppe Tomatensalat Poulet-Steak, Senfbutter Gemüse-Ebly	Ebly-Gemüsepfanne	Russisches Ei Salami-Garnitur
<b>Donnerstag 07.08.2025</b>	Kartoffelsuppe / Salat Spätzli-Gratin mit Fleisch und Gemüse Mandel-Rolle	Spätzli-Gemüsegratin	Kartoffelsalat Wienerli
<b>Freitag 08.08.2025</b>	Bouillon mit Ei / Salat Dorschragout an Dillsauce Reis, Blattspinat	ohne Fisch / Vegi Tofu-Ragout an Dillsauce Reis, Blattspinat	Zigeuner-Salat
<b>Samstag 09.08.2025</b>	Lauchcremesuppe Mais-Apfelsalat Cervelats gebraten Savoyer-Kartoffeln Krautstiele	Blumenkohlsteak Savoyer-Kartoffeln Krautstiele	Zwetschgenschnittkuchen mit Rahm
<b>Sonntag 10.08.2025</b>	Bouillon mit Fideli Bunter Blattsalat Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art, Nudeln Frucht-Garnitur Tiramisu	Gemüseteller Nudeln	Café Complet Käse-und Fleischplatte

Fisch: Norwegen SW

Allergene und Fleisch.-Fischherkunft siehe an der Tafel beim Essraum.