

MENUPLAN KW 24

08. Juni bis 14. Juni 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 08.06.	Gemüsesuppe / Salat Rindsragout Stroganoff Teigwaren Lattich	Tofuragout Stroganoff Teigwaren Lattich	Fotzelschnittli Kirschenkompott
Dienstag 09.06.	Klare Gemüsesuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte Cake	Früchtecurry Reis	Cervelatsalat Brötli
Mittwoch 10.06.	Reiscremesuppe / Salat Schweinsschnitzel mit Hollandaise Bratkartoffeln Grüne Spargel	Pochiertes Ei mit Hollandaise Bratkartoffeln Grüne Spargel	Hörnliauflauf mit Gemüse und Käse
Donnerstag 11.06.	Haferflöcklisuppe / Assortierte Salat Gemüselasagne Quark-Joghurt Creme	Gemüselasagne	Milchreis Apfelmus
Freitag 12.06.	Selleriesuppe / Salat Fischstäbli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Kohlrabi an Weisser Sauce	Panierter Käse Salzkartoffeln Kohlrabi an Weisser Sauce	Gemüsesalat mit gekochtem Ei
Samstag 13.06.	Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Broccoli	Überbackene Rösti	Käseküchlein Rüebli-salat
Sonntag 14.06.	Bouillon mit Backerbsen / Salat Geschmorter Schweinshals Kartoffelstock Gemüse-garnitur Gebäck	Gemüseteller mit Kartoffelstock	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
Fischstäbli Wildfang, Pazifik