

MENUPLAN KW 27
29. Juni bis 05. Juli 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 29.06.	Gemüsesuppe / Salat Kalbsrahmgoulasch Spätzli Lattich	Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse	Aprikosen- Götterspeise
Dienstag 30.06.	Selleriesuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Risotto Tomate Provencal Süssmostcreme	Gemüse-Risotto	Spinat-Mozzarella Pfannkuchen Rüebli-salat
Mittwoch 01.07.	Gerstensuppe / Salat Älpler Makronen Apfelmus	Vegetarische Älpler Makronen Apfelmus	Cervelatsalat Brot
Donnerstag 02.07.	Minestrone / Salat Gebratene Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti-Galetten Romanesco Gebäck	Überbacken Rösti-Galetten Romanesco	Griessschnittli mit Kirschenkompott
Freitag 03.07.	Tomatensuppe / Gemischter Salat Gebratene Lachstranche Hollandaise Sauce Gemüse-Reis	Gebratener Tofu Hollandaise Sauce Gemüse-Reis	Gekochte Eier Russischer Salat
Samstag 04.07.	Reiscremesuppe / Salat Kalbsbrätchügeli an Weissweinsauce Kartoffelstock Erbsli und Rübli	Gekochte Eier an Weissweinsauce Kartoffelstock Erbsli und Rübli	Käse Küchlein Randen Salat
Sonntag 05.07.	Bouillon mit Flädli / Salat Kasseler Braten Bratkartoffeln Bohnen Tiramisu-Becher	Gemüseteller Bratkartoffeln	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
Lachs Meerwasser-Aquakultur, Norwegen