

MENUPLAN KW 28

06. Juli bis 12. Juli 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 06.07.	Gemüsesuppe / Salat Schweinsschnitzel Piccata Spaghetti mit Tomatensauce Zucchini	Zucchini Piccata Spaghetti mit Tomatensauce	Reis Kaiserinnenart mit Aprikosenkompott
Dienstag 07.07.	Suppe Pflanzler Art / Salat Gebratene Pouletbrust an Kräuterjus Bratkartoffeln Peperonigemüse Glace	Gebratener Tofu Bratkartoffeln Peperonigemüse	Rösti Rollen mit Frischkäsefüllung Gekochter Rüeblisalat
Mittwoch 08.07.	Selleriecremesuppe / Salat Hackbraten Safranrisotto Kohrabi an Rahmsauce	Grillkäse Safranrisotto	Thonsalat Brötli
Donnerstag 09.07.	Griesssuppe / Salat Rindsgeschnetztes Mais-Halbmonde Pfälzerrüebli Schoggicreme	Gratinierte Maishalbmonde mit Mozzarella	Birchermüesli
Freitag 10.07.	Karottencremesuppe / Salat Pochiertes Sole-Tropicale Filet an Dillsauce Gemüse-Reis Broccoli	Pochiertes Ei an Dillsauce Gemüse-Reis Broccoli	Belegte Brötli Ei, Schinken, Spargel
Samstag 11.07.	Haferflöcklisuppe / Assortierter Salat Walliser Rösti mit Tomaten, Speck, Raclettekäse und Spiegelei Apfelmus	Walliser Rösti mit Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei	Schinkengipfeli mit Selleriesalat
Sonntag 12.07.	Bouillon mit Backerbsen / Salat Kaninchen Geschnetztes Kartoffelstock Fenchel-Karotten Gemüse Erdbeer-Mousse	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
Solefilet Wildfang, Pazifik