

MENUPLAN KW 34
17. August bis 23. August 2026

MENU		Abendessen	
Montag 17.08.	Gemüsesuppe / Salat Schweinsragout an Paprikarahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Gekochtes Ei an Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Siedfleisch Salat Brot
Dienstag 18.08.	Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat Kalbs Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Galetten Rahmspinat Süssmostcreme	Rösti Galetten mit Gemüse und Käse überbacken	Griesschöpfli mit Aprikosensauce
Mittwoch 19.08.	Spinatsuppe / Salat Pouletgeschnetztes Süss- Sauer Reis Früchtegarnitur	Sojageschnetztes Süss-Sauer Reis Früchtegarnitur	Wienerli mit Hörnli Salat
Donnerstag 20.08.	Curry-Reis Suppe / Salat Schweinsschnitzel mit Raclettekäse überbacken Teigwaren Zucchini Beeren-Muffin	Zucchini-Teigwaren Auflauf mit Raclettekäse	Gratinierte «Findusplätzli» Grüner Salat
Freitag 21.08.	Klare Gemüsesuppe / Salat Schlemmerfilet Bordelaise Salzkartoffeln Romanesco	Panierter Grillkäse Salzkartoffeln Romanesco	Käsesalat mit Gemüse
Samstag 22.08.	Weissweinsuppe / Salat Hackbraten an Rahmsauce Bratkartoffeln Peperonigemüse	Gebratener Tofu an Rahmsauce Bratkartoffeln Peperonigemüse	Apfelkuchlein Vanillesauce
Sonntag 23.08.	Bouillon mit Flädli Gebratenes Lamm Entrecôte an Rosmarinjus Schmelzkartoffeln Gemüse-garnitur Baileys-Parfait	Gemüseteller Schmelzkartoffeln	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien

Schlemmerfilet Wildfang, Pazifik. Lamm Entrecote Neuseeland