

MENUPLAN KW 35
24. August bis 30. August 2026

MENU		Abendessen	
Montag 24.08.	Gemüsesuppe / Salat Rindsgeschnetzeltes mit Kräutern Reis Broccoli	Sojageschnetzeltes Reis Romanesco	Härdöpfuschnätz mit Wienerli
Dienstag 25.08.	Klare Gemüsesuppe / Salat Poulet Cordon Bleu Duchessekartoffeln Kohlrabi an Weisser Sauce Mocca Creme	Panierter Sellerie Duchessekartoffeln Kohlrabi an Weisser Sauce	Gekochte Eier mit Gemüsesalat
Mittwoch 26.08.	Haferflöcklisuppe / Tomatensalat mit Mozzarella Lasagne Bolognese	Gemüse Lasagne	Birchermüesli
Donnerstag 27.08.	Selleriesuppe / Salat Kasseler Braten Bratkartoffeln Bohnen Brownies	Gebratener Käse Bratkartoffeln Bohnen	Teigwarenauflauf Grüner Salat
Freitag 28.08.	Tomatensuppe / Salat Gebratener Saibling Grenobler Art Salzkartoffeln Blattspinat	Spiegelei Salzkartoffeln Blattspinat	Käse Küchlein Randen Salat
Samstag 29.08.	Kartoffelsuppe / Salat Kalbs Brätchügeli an Weissweinsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Tortellini an Käsesauce	Kirschen-Götterspeise
Sonntag 30.08.	Bouillon mit Fideli Kaninchen Rollbraten Polenta Gemüsegarntur Panna Cotta	Gemüseteller mit Polenta	Café Complet Käse-Fleischplatte

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