

Menüplan

16. Juni - 22. Juni 2025

	Mittag Allgemein	Mittag Vegetarisch	Abend
Montag	Spargelsuppe	Spargelsuppe	
16. Juni	– Rindshacksteak "Mexicaine" (Tomatensauce mit Maiskörner) Bratkartoffeln, Bohnen – Caramelköpfl	– Vegi Nuggets mit Tomatensauce Bratkartoffeln, Bohnen – Caramelköpfl	Chinakohlsalat Omelette mit Champignons
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Kerbel	Kartoffelsuppe mit Kerbel	
17. Juni	– Geschnetzeltes Pouletfleisch "Stroganoff" Nudeln, Mischgemüse – Beeren - Joghurt - Quarkcrème	– Tofugeschnetzeltes "Stroganoff" Nudeln, Mischgemüse – Beeren - Joghurt - Quarkcrème	Griessbrei mit Zwetschgenkompott
Mittwoch	Zucchettisuppe	Zucchettisuppe	
18. Juni	– Schinkensteak* mit Madèresauce Trockenreis Romanesco – Frische Erdbeeren mit Rahm	– Quornschnitzel mit Madèresauce Trockenreis Romanesco – Frische Erdbeeren mit Rahm	Vitello Tonnato (Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce) Hausbrot
Donnerstag	Lauchsuppe	Lauchsuppe	
19. Juni	– Kalbsvoren "Marengo" Hausgemachte Spätzli Vichykarotten – Johannisbeer - Muffin	– Landfrauenspätzli – Johannisbeer - Muffin	Wienerli* Frischer Kartoffelsalat Hausbrot
Freitag	Gurkensuppe	Gurkensuppe	
20. Juni	– Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronenbutter Salzkartoffeln, Blattspinat – Crèmeschnitte	– Gebratene Gemüsemedaillons mit Salatgarniture – Crèmeschnitte	Aprikosen - Wähe mit Rahmtupf
Samstag	Tomatensuppe	Tomatensuppe	
21. Juni	– Mischsalat Pennepfanne mit gebackenem Gemüse – Zweifarbige Schokoladenmousse	– Mischsalat Pennepfanne mit gebackenem Gemüse – Zweifarbige Schokoladenmousse	Heisse Chääschüechli mit Salatgarniture
Sonntag	Bouillon mit Flädli	Bouillon mit Flädli	
22. Juni	– Schweinscarreebraten* mit Kräuterjus Kartoffelgratin, Broccoli mit Mandeln – Zitronensorbet	– Vegetarischer Hackbraten mit Kräutersauce Kartoffelgratin, Broccoli mit Mandeln – Zitronensorbet	Café complet mit Fleischkäse*
Wochenhit nur Mittags	Roastbeefsteller garniert Tartaresauce		Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert

* mit Schweinefleisch