

Menüplan

26. Mai - 1. Juni 2025

	Mittag Allgemein	Mittag Vegetarisch	Abend
Montag	Kräuterrahmsuppe	Kräuterrahmsuppe	
26. Mai	– Schweinsvoressen* Polenta, Bohnen – Baileyscrème	– Tessiner-Polenta mit Tomaten und Mozzarella überbacken – Baileyscrème	Apfelrösti mit Vanillesauce
Dienstag	Zucchettisuppe	Zucchettisuppe	
27. Mai	– Trutenbrustbraten (HU) mit Calvadossauce Spiralen ,Kräutertomate – Caramelköpfl	– Quornragout mit Calvadossauce Spiralen ,Kräutertomate – Caramelköpfl	Kartoffelgnocchi mit Cherrytomate und Ruccola an Rahmsauce
Mittwoch	Lauchsuppe	Lauchsuppe	
28. Mai	– Kalbsbratwurst* mit Zwiebelsauce Rösti, Mischgemüse – Melonensalat	– Vegi Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti, Mischgemüse – Melonensalat	Laugensandwich mit Brie und Kalbsfleischwurst*
Donnerstag	Bouillon mit Fideli	Bouillon mit Fideli	
29. Mai Auffahrt	– Gebratenes Pouletbrüstchen Neue Bratkartoffeln, Spagelspitzen mit Sc.Hollandaise – Mini Viennetta	– Vegetarischer Hackbraten Neue Bratkartoffeln, Spagelspitzen mit Sc.Hollandaise – Mini Viennetta	Schinkengipfel* mit Gurken ,Maissalat Mischsalat
Freitag	Steinpilzsuppe	Steinpilzsuppe	
30. Mai	– Gebratenes St. Pierrefilet Dillrahmsauce Trockenreis, Blattspinat – Berliner	– Back Camembert mit buntem Gemüse und Kartoffeln – Berliner	Apfel - Wähe mit Rahmtupf
Samstag	Passierte Gemüsesuppe	Passierte Gemüsesuppe	
31. Mai	– Mischsalat Tortellini mit Gemüsefüllung an Tomatensauce – Beeren-Tiramisu	– Mischsalat Tortellini mit Gemüsefüllung an Tomatensauce – Beeren-Tiramisu	Frisches Birchemüesli Hausbrot
Sonntag	Bouillon mit Diablotins	Bouillon mit Diablotins	
1. Juni	– Rindschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Frischer Gemüse mix – Bananensplit	– Gemüseteller mit Spiegelei – Bananensplit	Café complet mit Salami*
Wochenhit nur Mittags	Vitello Tonnato (Kalter Kalbsbraten an Thonsauce)		Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert

* mit Schweinefleisch