

# Menüplan

## 7 Juli-13 juli 2025

	Mittag Allgemein	Mittag Vegetarisch	Abend
<b>Montag</b>	Gurkensuppe	Gurkensuppe	
7. Juli	– Pastetli "Schmiedhof"* Bratkügelι Champignons Erbsli und Rüeblι – Meringe	– Pastetli "Schmiedhof" Mischpilz Erbsli und Rüeblι – Meringe	Frischer Kaiserschmarren mit Apfelmus
<b>Dienstag</b>	Minestrone	Minestrone	
8. Juli	– Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Pouletfleisch und Gemüse) – Schokoladenmousse	– Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Gemüse) – Schokoladenmousse	Wurstsalat* garniert mit Salat Hausbrot
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Ei	Bouillon mit Ei	
9. Juli	– Rindsvoressen"Ungarische Art" Kartoffelstock Mischgemüse – Melonensalat	– Quornragout an Paprikasauce Kartoffelstock Mischgemüse – Melonensalat	Laugensandwich mit Brie und Schinken*
<b>Donnerstag</b>	Lauchsuppe	Lauchsuppe	
10. Juli	– Kalbs Cipollata* mit Jus Risotto Kräutertomate – Tiramisu	– Vegi Nuggets Risotto Kräutertomate – Tiramisu	Frisch gebackener Fleischkäse* mit Kartoffelsalat Hausbrot
<b>Freitag</b>	Broccolisuppe	Broccolisuppe	
11. Juli	– Pochiertes Ei mit Hollandaise auf Blattspinat Salzkartoffeln – Eclair	– Pochiertes Ei mit Hollandaise auf Blattspinat Salzkartoffeln – Eclair	Kirschen -Wähe mit Rahmtupf
<b>Samstag</b>	Tomatensuppe	Tomatensuppe	
12. Juli	– Hörnli mit Gehacktem Apfelmus – Stracciatella -Beeren-Crème	– Emmentaler Käsehörnli Apfelmus – Stracciatella -Beeren-Crème	Russischer Salat mit Ei und Salami*
<b>Sonntag</b>	Bouillon mit Flädli	Bouillon mit Flädli	
13. Juli	– Cordon bleu "Schmiedhof" Pommes frites Gemüse garniture – Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren	– Selleri Cordon bleu Pommes frites Gemüse garniture – Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren	Café complet mit Aufschnittwurst*
<b>Wochenhit nur Mittags</b>	Schmiedhotteller Gebratenes Pouletbrüstchen auf Eisbergsalat Garniert mit Speckstreifen,Früchten und Knoblauchbrot		Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert

\* mit Schweinefleisch