

Menuplan

21.07.25 - 27.07.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 21. Juli	Gemüsecremesuppe Salat Schweinsgeschnetzeltes "Stroganoff" Spinatspätzli, Karotten Kokoskuchen	Gemüsecremesuppe Salat Quorngeschnetzeltes "Stroganoff" Spinatspätzli, Karotten Kokoskuchen	sämiger Griessbrei Apfelkompott Brot und Butter Kaffee und Milch
Dienstag 22. Juli	Geröstete Hafersuppe Salat Schinken-Pizza Mozzarella, Tomaten, Kräuter Moccaquark	Geröstete Hafersuppe Salat Käse-Pizza Mozzarella, Tomaten, Greyerzer Moccaquark	Eieromelette Gemüsereisfüllung Randensalat Kaffee und Milch
Mittwoch 23. Juli	Tomatencremesuppe Salat Brätschnitzel, Rahmsauce Spiralen-Teigwaren, Romanesco Melonensalat	Tomatencremesuppe Salat Bulgurschnitzel, Rahmsauce Spiralen-Teigwaren, Romanesco Melonensalat	"Götterspeise" Zwieback und Chriesi Vanillecreme Kaffee und Milch
Donnerstag 24. Juli	Rindsbouillon mit Einlage Salat Pouletsteak, Marsalasauce Bramata-Polenta, Ratatouille <i>"Glacéplausch"</i>	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Pochiertes Ei Bramata-Polenta, Ratatouille <i>"Glacéplausch"</i>	Bunter Feuerwehrschat Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 25. Juli	Petersiliencremesuppe Salat Emmentaler Lammvoressen Butterreis, grüne Bohnen Nussstange	Petersiliencremesuppe Salat Emmentaler Gemüsevoressen Butterreis, grüne Bohnen Nussstange	Frischkäseterrine bunter Mischsalat Rosmarinbrötli und Butter Kaffee und Milch
Samstag 26. Juli	Minestrone Salat "Lasagne al forno" Hackfleisch, Tomaten, Reibkäse Zitronensorbet	Minestrone Salat "Lasagne al forno" Gemüse, Tomaten, Reibkäse Zitronensorbet	Schüebli vom Grill Senf, Kartoffelsalat Brötli und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 27. Juli	Mandel-Safrancresmesuppe Salat Schweinshaxe geschmort, Kräuterjus Kartoffelstock, Gemüseallerlei Kirschenschnitte	Mandel-Safrancresmesuppe Salat Tofu geschmort, Kräuterjus Kartoffelstock, Gemüseallerlei Kirschenschnitte	Café Complet Früchtequark mit Zimtstreusel Einback und Butter Kaffee und Milch
<u>Ausweich Menü</u> Gefülltes Blätterteigkissen dreierlei Fischragout Weissweinsauce Karotten		In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung oder Stv. Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Lamm: Australien Fisch: Aquakultur Norwegen/Indonesien Brotwaren: Schweiz