

## Menüplan 2025

### Kalenderwoche 23

| Datum                         | Mittagessen  | Abendessen                              |
|-------------------------------|--|---|
| <b>Montag</b><br>02. Juni     | Ofenfrischer Fleischkäse<br>Kartoffelsalat   | Schnitzelbrot mit Blattsalat            |
| <b>Dienstag</b><br>03. Juni   | Gitzi-Rollbraten<br>Polenta<br>Bohnen mit Zwiebeln                                     | Apfelstrudel mit Vanillesauce           |
| <b>Mittwoch</b><br>04. Juni   | Hausgemachte<br>Kräuter-Gnocchi<br>Tomaten-Gemüsesalsa<br>Parmesan-Späne               | Gebratener Schüblig mit Bürlü           |
| <b>Donnerstag</b><br>05. Juni | Glasierte Kalbsbrustschnitte<br>Kartoffelkroketten<br>Erbsen a la Creme                | Cafe complet<br>Fleisch- und Käseplatte |
| <b>Freitag</b><br>06. Juni    | Zander mit Tomatenbutter<br>Nüdeli<br>Lauchgemüse                                      | Schinkengipfeli mit Salat               |
| <b>Samstag</b><br>07. Juni    | Pouletbrust mit Rahmsauce<br>Kräuter-Reis<br>Broccoli mit Mandeln                      | Zwetschgenfladen mit Rahm               |
| <b>Sonntag</b><br>08. Juni    | Paniertes Kalbsschnitzel<br>Sauce Hollandaise<br>Peterli-Kartoffeln<br>Weisse Spargeln | Griechischer Salat mit Fladenbrot       |

**Wochenhit:**

Fischstäbli mit Sauce Tatar und Gemüse-Reis

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz  
Zander: Estland (Wildfang, Binnenfischerei)  
Fischstäbli: Frankreich (Wildfang, Meerfischerei)  
Brot- und Backwaren: Schweiz

**Vegi-Hit:**

Zwiebelfladen mit reichhaltigem Salatteller

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat

