

Menüplan 2025

Kalenderwoche 25

Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 16. Juni	Grillschnecke Ofenkartoffel mit Kräuterquark Ratatouille	Chäschüechli mit Salat
Dienstag 17. Juni	Pouletbrust im Kokosmantel Currysauce Basmati-Reis Wok-Gemüse	Apfelkuchen mit Rahm
Mittwoch 18. Juni	Rindstafelspitz Apfel-Meerrettich Dip Röstkartoffeln Rahmspinat	Gebackene Risotto-Kugeln mit Käsefüllung, dazu Tomatensauce
Donnerstag 19. Juni Geburtstag Anni Bürge	Hausgemachte Lasagne	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
Freitag 20. Juni	Kabeljau im Bierteig Pommes Frites Tartar Sauce & Erbsen	Gschwellti mit Käse und Zibu
Samstag 21. Juni	Gehacktes Hörnli Apfelmus	Aprikosenknödel mit Butterbröseln und Vanillesauce
Sonntag 22. Juni	Kalbsbraten Kartoffelgratin Rüebli & Speckbohnen	Belegte Brötli mit Fleischkäse

Wochenhit:
Kalbshackbällchen in Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln

Vegi-Hit:
Randen Knödel mit Lauchgemüse und Meerrettichsauce

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz
Kabeljau – Island (Wildfang)
Brot- und Backwaren: Schweiz

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

