

## Menüplan 2025

### Kalenderwoche 26

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 23. Juni	Schweinsgeschnetzeltes Teigwaren Gebratene Zucchini	Panierter Brie mit Preiselbeeren und Randensalat
<b>Dienstag</b> 24. Juni	Bauernbratwurst Kartoffelstock Sauerkraut	Melone mit Rohschinken
<b>Mittwoch</b> 25. Juni	Tomaten-Risotto Mediterranes Gemüse Panierte Feta-Würfel	Heisser Fleischkäse mit Brot
<b>Donnerstag</b> 26. Juni	Brätkügeli im Rösti-Pastetli Champignonsrahmsauce Erbsen & Rüeblen	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
<b>Freitag</b> 27. Juni	Gebratenes Zanderfilet Estragon-Senfsauce Wildreis Gemüseallerlei	Schinkengipfeli mit Selleriesalat
<b>Samstag</b> 28. Juni	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Broccoli	Griessschnitten mit Zwetschgenkompott
<b>Sonntag</b> 29. Juni	Schweinsfilet-Medaillon Eierschwämmli-sauce Butternudeln Mischgemüse	Tomaten-Mozzarella Salat mit Knoblauchbrot

**Wochenhit:**

Rindsgulasch mit Teigwaren und Gemüse

**Vegi-Hit:**

Ricotta-Spinat Lasagne mit Tomatensauce

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

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

