

Menüplan 2025

Kalenderwoche 28

Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 07. Juli	Gebratenes Pouletschnitzel Kräuterbutter Reichhaltiger Salatteller	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse
Dienstag 08. Juli	Schweinsvoressen Spätzli Karottengemüse	Zwetschgenfladen mit Rahm
Mittwoch 09. Juli	Linsen-Curry Basmati-Reis Wok-Gemüse	Wienerli im Teig mit Sellerie-Apfelsalat
Donnerstag 10. Juli	Paniertes Pouletschenkel-Steak Bratkartoffeln Ratatouille	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
Freitag 11. Juli	Fischragout im Blätterteig-Pastetli Broccoli & Blumenkohl	Quiche Lorraine mit Salat
Samstag 12. Juli	Schweinsplätzli Cognac-Rahmsauce Butternüdeli Grilltomate	Wurst-Käsesalat
Sonntag 13. Juli	Kalbsgeschnetzeltes Rösti Mischgemüse	Fozzelschnitte mit Zimt-Zucker und Beerenkompott

Wochenhit:

Kalbsbratwurst mit Tomaten-Currysauce,
Pommes Frites und Kabissalat

Vegi-Hit:

Kräuter-Gnocchi mit mediterranem Gemüse,
Tomatensauce und Reibkäse

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz
Lachs: Norwegen (Aquakultur)
Zander: Estland (Wildfang)
Crevetten: Vietnam (Aquakultur)
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

