

## Menüplan 2025 Kalenderwoche 35

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 25. August	Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Chäschüechli mit Mischsalat
<b>Dienstag</b> 26. August	Schweinsgeschnetzeltes Kräuter-Reis Broccoli	Zwetschgenfladen mit Rahm
<b>Mittwoch</b> 27. August	Sellerie-Piccata Tomatensauce Safran Risotto	Gebratener Schüblig mit Kartoffelsalat
<b>Donnerstag</b> 28. August	Poulet-Ragout Teigwaren Erbsen & Rüebl	Cafe complet Fleisch- und Käseplatte
<b>Freitag</b> 29. August	Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln Blattspinat	Birchermüesli mit Rahm, Brot und Butter
<b>Samstag</b> 30. August	Hacktäschli mit Rahmsauce Quarkspätzli Kohlrabi mit Kräutern	Schinken-Weggli mit Ei
<b>Sonntag</b> 31. August	Kalbsbraten Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Spinatknödel mit brauner Butter und Reibkäse

**Wochenhit:**  
Teigwaren mit Schinkenrahmsauce und Erbsen

**Vegi-Hit:**  
Gemüse-Erdnusscurry mit Basmati-Reis

Fleisch- und Poulet Herkunft: Schweiz  
Eglifilet – Russische Föderation (Wildfang)  
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.

