

Menüplan vom 15. – 21. Juni 2026 (KW 25)

	Mittag Menü	Mittag Vegi	Abend Menü
Montag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
15.06.2026	Bratwurst mit Zwiebel Sauce, Rührrösti und Ofentomaten	Sommerrösti mit Gemüse und Käse gratiniert	Toast Hawaii mit Mais Salat
	Schokoladenmouse mit Rahm	Schokoladenmouse mit Rahm	
Dienstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
16.06.2026	Pouletbrustfächer an Basilikumsauce, Teigwaren und Pfälzer Karotten	Teigwarenauflauf mit Gemüse	Warme Erdbeer-Schnittli
	Spitzbueb	Spitzbueb	
Mittwoch	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
17.06.2026	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce, Griessmonde und Ratatouille	Gemüseschnitzel mit Fitnessteller	Griechischer Salat mit Basilikum, Feta und Fladenbrot
	Wassermelone	Wassermelone	
Donnerstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
18.06.2026	Pojarski Steak an Senfsauce, Reis und Mangold	Frühlingrollen mit Süsssauersauce	Pizzabaguette mit Blattsalat
	Cookies	Cookies	
Freitag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
19.06.2026	Fischknusperli mit Tartarsauce Kartoffelstock und Spinat	Falafel mit Paprikaquark-Dip und Spinat	Wurst-Käse-Salat mit Ruchbrot
	Aprikosenschaum	Aprikosenschaum	
Samstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
20.06.2026	Tortellini an Käse-Speck Sauce und Parmesan	Tortellini an Tomatensauce und Parmesan	Früchtekuchen mit Rahm
	Fruchtsalat	Fruchtsalat	
Sonntag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe
21.06.2026	Kalbsbraten an Cognacrahmsauce Krokette und Mischgemüse	Gemüseteller mit Krokette und Quorn-Plätzli	Aufschnitt Teller
	Caramelköppli	Caramelköppli	

Abend Alternativen

- Früchtekuchen mit Rahm
- Spaghetti Napoli mit Reibkäse
- Kochschinken mit Honigmelone
- Thonsalat
- Birchermüesli
- Café Complet mit Salamiredli

Abend Menü

MO - SO / CHF 13.00

Mittag Wochenhit

MO – FR / CHF 23.00

- mit Salat & Suppe
- Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes frites und Tagessgemüse

Mittag Menü

MO - SA / CHF 17.50
mit Salat & Suppe (Dessert CHF 2.00)

Sonn- & Feiertage / CHF 23.00
mit Salat, Suppe & Dessert

Allergien & Deklaration

Über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam. Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion