

Menüplan vom 17.– 23. August. 2026 (KW 34)

	Mittag Menü	Mittag Vegi	Abend Menü	Abend Alternativen
Montag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Früchtekuchen mit Rahm
17.08.2026	Geschmorter Rindfleischvogel, Bandnudeln und Peperonata Zitruscreme	Bandnudeln an Peperonata und Parmesan Zitruscreme	Aprikosen Jalousien mit Vanillesauce	Tomatenspaghetti mit Reibkäse Kochschinken mit Honigmelone Thonsalat Garniert Birchermüesli
Dienstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Café Complet mit Salamiredli
18.08.2026	Schweinsplätzli an Limettensauce, Ebly und glasierten Gurken Kiwi Salat	Gemüse-Ebly-Nest mit pochierten Ei und glasierten Gurken Kiwi Salat	Exotischer Poulet Salat (Currysauce und Früchte) und Mütschli	
Mittwoch	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Abend Menü MO - SO / CHF 13.00
19.08.2026	Cervelat mit Käs, an Jus, Bratkartoffeln und Pesto-Tomate Windbeutel	Bratkartoffeln mit Vegi-Bratwurst und Pesto-Tomate Windbeutel	Kaiserschmarren mit Kirschen	
Donnerstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Wochenhit MO – FR / CHF 23.00 mit Salat & Suppe Tortellini a la Panna
20.08.2026	Pouletgeschnetzeltes an Tomatenrahmsauce, Basmatireis Erbsen und Ei Schokoladencreme	Gratinierte Banane, Basmatireis und Erbsen Schokoladencreme	Belegte Brötli mit Spargel und Salami	
Freitag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Menü MO - SA / CHF 17.50 mit Salat & Suppe (Dessert CHF 2.00) Sonn- & Feiertage / CHF 23.00 mit Salat, Suppe & Dessert
21.08.2026	Pochierte Lachs Würfel an Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Brokkoli Anans-Minze Salat	Gemüserösti mit Spiegelei Anans-Minze Salat	Wassermelone-Salat mit Mozzarella Perlen und Basilikum	
Samstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
22.08.2026	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Spitzbub	Hörnli an dicker Käsesauce Spitzbub	Lyoner Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Brot	
Sonntag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Allergien & Deklaration
23.08.2026	Kalbsbraten an Cognacrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse Panna Cotta mit Blaubeeren	Quorngeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse Panna Cotta mit Blaubeeren	Früchtekuchen mit Rahm	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