

Menüplan Mahlzeitendienst vom 23. – 29. Juni 2025

	Montag, 23.06.	Dienstag, 24.06.	Mittwoch, 25.06.	Donnerstag, 26.06.	Freitag, 27.06.	Samstag, 28.06.	Sonntag, 29.06.
Mittagessen	Gebundene Zwiebelsuppe	Griesssuppe	Linsenpüreesuppe	Karotten-Orangen Suppe	Gemüsepüreesuppe	Brokkolicremesuppe	Tomatencremesuppe
	Hackbraten mit Morchelsauce Polenta Geschmorter Weisskabis Blattsalat	Kalbfleischkugeln in Rahmsauce Pilaw Reis Mischgemüse Saisonblattalat	Pouletgeschnetzeltes mit Rotweinsauce Krawättli Gebratene Zucchini Grüner Salat	Paniertes Schweinsschnitzel Gebratene Kartoffelspalten Blumenkohl Mornay Salat mit Croutons	Schlemmerfilet Bordelaise Salzkartoffeln Blattspinat Kopfsalat	Königinnen Pastetli Erbsli + Rüebli Bunter Salat	Rindsschmorbraten Kartoffelgaletten Bohnen mit Speck Saisonsalat
	oder						
	Mais-Pizza mit Käse überbacken Blattsalat	Quornwürfel in Rahmsauce Pilaw Reis Mischgemüse Saisonblattsalat	Krawättliauflauf mit Gemüsestreifen und gebratenen Zucchini Grüner Salat	Panierte Kohlrabi Gebratene Kartoffelspalten Blumenkohl Mornay Salat mit Croutons	Pochiertes Ei mit Senfsauce Salzkartoffeln Blattspinat Kopfsalat	Pilz Pastetli Erbsli + Rüebli Bunter Salat	Gefüllte Peperoni Kartoffelgaletten Bohnen Saisonsalat
	Überraschungsdessert	Cappucino-Würfel	Marinierte Erdbeeren	Mocca-Creme	Bienenstich	Fruchtsalat	Cremeschnitte
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Zigeunersalat garniert Weggli	Apfelrösti mit Vanillesauce	Fleischteller mit Pastete Brot, Butter	Tortellini mit Basilikumsauce	Gschwellti und Käse Kräuterquark	Schweinswürstli Kartoffelsalat
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Käsesalat garniert Weggli	Apfelrösti mit Vanillesauce	Käseteller mit Hobelkäse Brot, Butter	Tortellini mit Basilikumsauce	Gschwellti und Käse Kräuterquark	Vegiwurstli Kartoffelsalat
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz. *Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.