

Menüplan Mahlzeitendienst vom 28. Juli - 3. August 2025

	Montag, 28.07.	Dienstag, 29.07.	Mittwoch, 30.07.	Donnerstag, 31.07.	Freitag, 01.08.	Samstag, 02.08.	Sonntag, 03.08.
Mittagessen	Gurkensuppe mit Dill	Currysuppe	Minestrone	Weisse Bohnensuppe	Kürbissuppe	Gemüsecreme-suppe	Geflügelcremesuppe
	Poulet Cordon bleu Bratkartoffeln Lauchgemüse Blattsalat	Kalbsragout Risotto Romanesco Saisonsalat	Hackbraten Cognacrahmsauce Krawättli Mischgemüse Grüner Salat	Schweinshaxen Cremolata Maisgaletten Zucchini gebraten Kopfsalat	Heisser Beinschinken Kartoffelsalat garniert	Schabziger Hörnli Zwibeleschweizi Apfelschnitzli Saisonblattsalat	Kalbsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin Geschmorter Lattich Grüner Salat
	oder						
	Vegi Cordon bleu Bratkartoffeln Lauchgemüse Blattsalat	Gefüllte Peperoni Risotto Romanesco Saisonsalat	Vegibällchen Cognacrahmsauce Krawättli Mischgemüse Grüner Salat	Pochiertes Ei Senfrahmsauce Maisgaletten Zucchini gebraten Kopfsalat	Vegi-Wurst Kartoffelsalat garniert	Schabziger Hörnli Zwibeleschweizi Apfelschnitzli Saisonblattsalat	Sommerlicher Gemüseteller Kartoffelgratin Grüner Salat
	Überraschungs-dessert	Zitronenkuchen	Fruchtsalat	Cremeschnitte	Gebrannte Creme	Pfirsichschnitte	Meiringer Meringue mit Rahm
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Apfelrösti mit Vanillesauce	Chäs & Gschwellti Kräuterquark	Bündner Gerstensuppe Ruchbrot	Wienerli im Blätterteig Gekochter Rüebli-salat	Birchermüesli garniert Ruchbrot	Poulet-Currysalat Tessinerbrot
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Apfelrösti mit Vanillesauce	Chäs & Gschwellti Kräuterquark	Gerstensuppe Ruchbrot	Käsechüechli Gekochter Rüebli-salat	Birchermüesli garniert Ruchbrot	Käsesalat garniert Tessinerbrot
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (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.