

Menüplan vom 22. – 28. Juni 2026

	Montag, 22.06.	Dienstag, 23.06.	Mittwoch, 24.06.	Donnerstag, 25.06.	Freitag, 26.06.	Samstag, 27.06.	Sonntag, 28.06.
Mittagessen	Geflügelcremesuppe	Blumenkohlsuppe	Kokos-Currysuppe	Karotten-Honigsuppe	Gelberbsensuppe	Gemüsepüreesuppe	Gurken-Dill-Suppe
	Schweinsvoressen Nüdeli Mischgemüse Blattsalat mit Sprossen	Kalbspojarski mit Cognacsauce Risotto Brokkoli mit Mandeln Eisbergsalat	Schnitzel Walliser Art Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Kohlrabi à la creme Grüner Salat	Rindsfleischvogel Kartoffelstock Grill-Tomate Blattsalat „Mimosa“	Dorschfilet im Ei gebraten Dillmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Saisonblattsalat	Spaghetti Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Wiener Kalbsrahmgulasch Spätzli Vichy-Karotten Blattsalat mit Radisli
	oder						
	Linseneintopf mit Gemüse Nüdeli Blattsalat mit Sprossen	Pilzrisotto Brokkoli mit Mandeln Eisbergsalat	Sellerie Walliser Art Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Kohlrabi à la creme Grüner Salat	Alpbachtomate mit Senfsauce Kartoffelstock Blattsalat „Mimosa“	Zucchetti im Ei gebraten Dillmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Saisonblattsalat	Spaghetti Vegi-Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen und Käse überbacken Blattsalat mit Radisli
Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Kirschenquarkcreme	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Abendessen	Schinkengipfel Gekochter Rüeblisalat	Aprikosenkuchen mit Rahm	Thonsalat garniert Silserbrötli	Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Bunter Hörnlisalat mit Pouletstreifen Baguette	Griessbrei Mit Zimt-Zucker Kirschenkompott	Kaffee komplett Fleisch-, Käseplatte Brot, Butter
	oder						
	Gemüsekekuchen Gekochter Rüeblisalat	Aprikosenkuchen mit Rahm	Käsesalat garniert Silserbrötli	Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Bunter Hörnlisalat mit Ei Baguette	Griessbrei Mit Zimt-Zucker Kirschenkompott	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot, Butter
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Wochenhit: Wurst – Käsesalat garniert (mittags) / Fitnesssteller: Gemischter Salatteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter (mittags) 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.