

Menüplan 10.08. – 16.08.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 10.08.	Ofen-Fleischkäse Rahmsauce Bratkartoffeln Blumenkohl Tagesfrucht	Gemüsetätschli Bratkartoffeln Blumenkohl Tagesfrucht	Karottensuppe Tagessalat	Schnitzel Weggli mit Tartarsauce (Schwein)
Dienstag 11.08.	Schweinsvoressen Salbei-Polenta Kohlraben Bananen-Frappé	Karottenragout Salbei-Polenta Kohlraben Bananen-Frappé	Gerstensuppe Tagessalat	Spinat-Wähe
Mittwoch 12.08.	Kalbsschulterbraten Rosmarinsauce Nudeln Karotten Vanilleglace/Rahm	Kürbis Cordon-Bleu Nudeln Karotten Vanilleglace/Rahm	Lauchcrèmesuppe oder kalte Melonensuppe Tagessalat	Käseteller mit geschwellten Kartoffeln
Donnerstag 13.08.	Spaghetti Plausch Bolognese (Rind) Carbonare (Schwein) Basilikums-Pesto Früchtekorb	Spaghetti Basilikum-Pesto Früchtekorb	Maissuppe Tagessalat	Napfschinken (Schwein) Senf Kartoffelsalat
Freitag 14.08	Zanderknusperli Salzkartoffeln Rahmspinat Glacestange	Gemüseknusperli Salzkartoffeln Rahmspinat Glacestange	Hafersuppe Tagessalat	Birchermüesli mit Heidelbeeren garniert
Samstag 15.08.	Äpler Magronen mit Speck Röstzwiebeln Apfelmus Mandelgipfel	Äpler Magronen Röstzwiebeln Apfelmus Mandelgipfel	Selleriesuppe Tagessalat	Lachsteller garniert
Sonntag 16.08.	Schweinschalsbraten Walliser Art Kartoffelstock Bohnen Zitronen-Quarkcrème	Geschmorte Randen Kartoffelstock Bohnen Zitronen-Quarkcrème	Bouillon mit Ei Tagessalat	Café Complete mit Käse und Fleisch Weggli
1. Wurst-Käse Salat 2. Bunter gemischter Salat 3. Birchermüesli 4. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

Wir verarbeiten hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.