

Menüplan 22.06. – 28.06.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 22.06.	Poulet Casimir Trockenreis Früchtégarnitur Zitronen Cake	Gemüsecurry Trockenreis Früchtégarnitur Zitronen Cake	Geröstete Haferflockensuppe Tagessalat	Schinkengipfeli (Schwein) Randensalat
Dienstag 23.06.	Rindsleber- geschnetzeltes Rösti Karotten Vogelnest	Panierter Camembert Preiselbeer Rösti Karotten Vogelnest	Bouillon mit Ei Tagessalat	Käseteller mit Trauben und Kräuterquark
Mittwoch 24.06.	Rindsschulterbraten Nudeln Brokkoli Tagesfrucht	Gemüse-Ragout Nudeln Brokkoli Tagesfrucht	Karottensuppe Tagessalat	«Sommerfest» Heisser Fleischkäse (Schwein) Kartoffelsalat Vanille Cornet
Donnerstag 25.06.	Äpler Makronen mit Speck (Schwein) Röstzwiebeln Apfelmus Zitronen Crème	Äpler Makronen Röstzwiebeln Apfelmus Zitronen Crème	Gemüsesuppe Tagessalat	Weggli mit Thon garniert
Freitag 26.06.	Rindsgehacktes mit Hörnli Nussstange	Gemüsevoessen mit Hörnli Nussstange	Gerstensuppe Tagessalat	Melonen mit geräuchertem «Rippli» (Schwein)
Samstag 27.06.	Tafelspitz (Rind) mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse Erdbeerglace mit Rahm	Zucchetti-Hüttenkäse- Burger Salzkartoffeln Wurzelgemüse Erdbeerglace mit Rahm	Sellerie Tagessalat	Quarkcrème mit Früchtekompott
Sonntag 28.06.	«Hack-Tätschli» (Rind und Kalb) Spätzle Bohnen Schwarzwälder	«Zucchetti-Tätschli» Spätzle Bohnen Schwarzwälder	Bouillon mit Backerbsen Tagessalat	Weisswurst (Schwein) süsser Senf Bretzel Bier
1. Wurst-Käse Salat mit Essiggemüse (Schwein) 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.