

Menüplan vom 03.08.2026 - 09.08.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 03.08. Geburtstag Otto Emmenegger 	Blumenkohlsuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Mischgemüse Sorbet	Tagessuppe Apfelrösti mit Vanillesauce oder Wegglisandwich
DIENSTAG 04.08.	Bouillon mit Gemüsestreifen Hamburger mit Röstzwiebeln Kartoffelsalat Tomatensalat Gebrannte Creme	Tagessuppe Toast Williams oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 05.08. Geburtstag Therese Donze 	Hirsesuppe mit Lauch Gebatener Pouletschenkel Gemüserisotto Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Fleischkäsesalat garniert oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 06.08.	Stangenselleriecremesuppe Schweinsragout Polenta Broccoli mit Mandeln Schoggiflan	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Waldfest
FREITAG 07.08.	Klare Gemüsesuppe Spaghetti mit Pilzrahmsauce Karottensalat mit Apfel Cake	Tagessuppe Omelette mit Kräuterfüllung Randensalat mit Kümmel oder Fleischteller
SAMSTAG 08.08.	Meerrettichcremesuppe Kaninchenragout Tessiner Art Pilav Reis Erbsli gedünstet Vacherintorte	Tagessuppe Quarkauflauf mit Früchten oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 09.08.	Ingwercremesuppe Lammcurry mit roten Peperoni Neue Bratkartoffeln Fenchel überbacken Passionsfruchtmousse	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Ofenfleischkäse Krawättli Tagesgemüse	Gemüsewähe Blattsalat

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region
 Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb
 Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region
 Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region
 Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt