

Menüplan vom 27.07.2026 - 02.08.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 27.07.	Bouillon mit Eierfäden Paniertes Brätschnitzel Lyonerkartoffeln Blattspinat mit Balsamico Erdbeerjoghurt	Tagessuppe Götterspeise mit Rhabarbern oder Wegglisandwich
DIENSTAG 28.07.	Kartoffel-Lauchsuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff hausgemachte Spätzli Tomate Provenzalische Art Kirschcreme	Tagessuppe Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Wurstsalat garniert
MITTWOCH 29.07.	Gurkencremesuppe Walliser Rösti Sommergemüse Panna Cotta	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli oder Salatteller mit Käsechüechli
DONNERSTAG 30.07.	Melonenkaltschale Gebratene Pouletbrust mit Orangensauce Himalayareis Blattspinat Merinque Glace	Tagessuppe Käseteller mit Gschwellti oder Ravioli mit Tomatensauce
FREITAG 31.07.	Safrancremesuppe Blätterteigpastetli mit Brätchögeli Karotten gedämpft Muffin	Tagessuppe Aufschnitteller garniert oder Griessbrei mit Kompott
SAMSTAG 01.08. Geburtstag Josef Blum Hans-Peter Dubler	Grillmittag mit Salaten Dessertbuffet	Tagessuppe Geraffelte Apfelwähe mit Rahm
SONNTAG 02.08.	Steinpilzcremesuppe Gebratenes Schweinskotelett Nudeln Erbsli gedünstet Schokoladenmousse	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Gebratene Cipolatas auf Pilzrisotto Tagesgemüse	Omelette mit Pilzen Randensalat mit Apfel

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