

Menu vom 08. bis 14. Juni 2026

Mittag

Abend



Mo	Kräuter-Cremesuppe Apfel-Sellerie-Salat Chipolata-Spiessli an Bratensauce, Maisgaletten & Marktgemüse Vanilleglace mit Erdbeeren	Garnierter Eiersalat mit Brot
Di	Karotten-Ingwer-Cremesuppe Chiccorée-Orangen-Salat Geflügelragout an Estragonsauce mit Butterreis & zweierlei Gemüse Rhabarber-Streuselkuchen	Wurstsalat mit Brot
Mi	Griess-Suppe Gurkensalat Spaghetti Bolognese (Rind) mit Bolognese Apfelkrapfen	Fotzelschnitte mit Apfelmus
Do	Curry-Cremesuppe Randensalat Gefüllte Tomaten auf Spargelragout Caramelköpfler mit Rahm	Götterspeise
Fr	Rüebli-Cremesuppe Tomatensalat Cordon bleu mit Röstikroketten & Marktgemüse Apfelstrudel mit Vanilleeis	Fitnesssteller mit Schinkengipfeli
Sa	Kürbis-Cremesuppe Rettichsalat Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites & Rüebli Zitronencake	Tortelini-Gratin
So	Bouillon mit Gemüse Gemischter Salat Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelstock & Broccoli Erdbeertörtli	Café complet mit Aufschnitt & Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen – wann immer möglich – aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.