



Menüplan

Montag, 01.06.2026 bis
Sonntag, 07.06.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Blattsalat mit Croûtons oder Currysuppe	Poulettagoût an Apfelsauce mit Wildreis und Knackerbsen	Frittierte Champignons mit lauwarmem Quinoa-salat und Joghurdip	Schokoladenmousse
Dienstag	Selleriesalat oder Zucchettisuppe	Pochiertes Seelachsfilet serviert mit Pasta und Safranfenchel	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne	Erdbeeren mit Meringue und Schlagrahm
Mittwoch	Blattsalat mit Kräutern oder Rindsbouillon mit Flädli	 Fleischbällchen mit Kartoffelstock und Marktgemüse	Gefüllte Peperoni an Gemüsesauce	Karamellköpflli
Donnerstag Vegi-Tag	Mexikanischer Salat oder Gemüsesuppe	Weisser Spargel mit Ofenkartoffel und Schnittlauch-Hollandaise	Penne mit Oliven, Tomaten und Kapern	Mango-Quarkcreme
Freitag	Grüner Salat mit Kernen oder Brotsuppe	Seehechtfilet mit Randenpolenta und Zucchini	Pochiertes Ei mit Salzkartoffeln und Spinat	Rüeblikuchen
Samstag	Brokkolisalat mit Limettendressing oder Tomatencreme	Schweinskotelett mit Jus, Pommes Duchesse und Wirsing	Gemüsequiche mit Hüttenkäse	Orangensalat mit Pfefferminze
Sonntag	Mediterraner Pulposalat oder Pilzsuppe	Kalbsschulterbraten mit Risotto und Romanesco	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Pasta und Peperoni	Diplomatencreme mit Schokolade

mit  gekennzeichnet sind Lieblingsmenüs unserer Bewohner

Preise (CHF)

Tagesteller oder Wochenhit (mit Suppe oder Salat)	23.50
Reduktion halbe Portionen	-3.00
Tagessalat oder Tagessuppe	5.50
Tagesdessert	6.50

Wochenhit

Geschmorter Entenschenkel an Cassisjus mit Kartoffelstampf und Karotten

*Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.
Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.
Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.