






13. Juli 2026 bis 19. Juli 2026

KW 29	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 13. Juli	Maissuppe mit Koriander Fleischkäse aus dem Ofen mit Rosmarinjus Bäckerkartoffeln und Blumenkohl	Maissuppe mit Koriander Eieromelette mit Rosmarinjus Bäckerkartoffeln und Blumenkohl	Tagessuppe Beerenwähe mit Vanille-Rahm
Dienstag 14. Juli	Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli Pouletragout an Curryrahmsauce und Risi-Bisi Schoggi Blondies	Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli Gemüsecurry mit gerösteten Nüssen und Risi-Bisi Schoggi Blondies	Tagessuppe Cervelat  mit Essiggemüse und Hausbrot
Mittwoch 15. Juli	Weissweinrahmsuppe mit Schnittlauch Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli in Butter Grüne Bohnen	Weissweinrahmsuppe mit Schnittlauch Vegiragout Stroganoff Spätzli in Butter Grüne Bohnen	Tagessuppe Teigwarenauflauf mit Landjäger und Gemüse
Donnerstag 16. Juli	Pastinaken-Mandelsuppe Kalbspojaraki an Brandy-Rahmsauce Teigwaren und Zucchetti "Brönnti" Crème	Pastinaken-Mandelsuppe Quornschnitzel an Brandy-Rahmsauce Teigwaren und Zucchetti "Brönnti" Crème	Tagessuppe Kichererbsenbällchen mit Blattsalat und Sweet Chilisauce
Freitag 17. Juli	Brennesselrahmsuppe Rauchlachs (NO) auf Rösti  mit Sauerrahm und Ofengemüse	Brennesselrahmsuppe Geräucherter Tofu auf Rösti mit Sauerrahm und Ofengemüse	Tagessuppe Melone  mit Schinken
Samstag 18. Juli	Zwiebelsuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce mit Gemüsestreifen	Zwiebelsuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce mit Gemüsestreifen	Tagessuppe Birchermüesli  mit Brot und Butter
Sonntag 19. Juli	Geflügelbouillon mit Eierstich Schweinhalsbraten an Meaux-Senfsauce Hausgemachter Kartoffelstock Broccoli mit Kürbiskernöl Mangomousse mit Schokospänen	Gemüsebouillon mit Eierstich Pilzragout an Meaux-Senfsauce Hausgemachter Kartoffelstock Broccoli mit Kürbiskernöl Mangomousse mit Schokospänen	Tagessuppe Wienerli  mit Hörnlisalat

Wochenhit: Salatteller mit Melone und Ei

Güts au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

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. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht.

