

10. August 2026 bis 16. August 2026

KW 33	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 10. August	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti mit Rindfleischbolognese Reibkäse und Rucola 😊	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Reibkäse und Rucola	Tagessuppe Vogelheu mit Vanillesauce
Dienstag 11. August	Minestrone 😊 Pouletgeschnetzeltes Stroganov Kartoffelstampf Broccoli mit Nussbutter	Minestrone Vegigeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstampf Broccoli mit Nussbutter	Tagessuppe Pizza Quattro Stagioni
Mittwoch 12. August	Kräuterbouillon mit Flädli Paniertes Schweinsschnitzel 😊 Pommes Frites Erbsli und Rüebli Zuger Kirschtorte	Kräuterbouillon mit Flädli Paniertes Quornschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli Zuger Kirschtorte	Tagessuppe Käsespätzli mit Gemüse und Peterli
Donnerstag 13. August	Gelbe Peperoni-Oreganosuppe Älplermagronen 😊 mit Zwiebelschweize und Apfelmus Limoncello Cake	Gelbe Peperoni-Oreganosuppe Älplermagronen mit Zwiebelschweize und Apfelmus Limoncello Cake	Hausgemachte Gulaschsuppe 😊 mit Sauerrahm und Knoblibrot
Freitag 14. August	Weissweinsuppe mit Gewürzcroutons Gebratenes Forellenfilet (IT) Sautierte Frühlingzwiebeln mit Honig Salzkartoffeln und Safran-Kohlraben	Weissweinsuppe mit Gewürzcroutons Eier-Kräuteromelette Sautierte Frühlingzwiebeln Salzkartoffeln und Safran-Kohlraben	Tagessuppe Süsse Pfannkuchen mit Früchtekompott 😊
Samstag 15. August	Brotsuppe mit Pesto Rind-Meatballs mit Paprika-Tomatensauce Müschi Teigwaren Romanesco	Brotsuppe mit Pesto Champignons mit Paprika-Tomatensauce Müschi Teigwaren Romanesco	Tagessuppe Aufschnitt mit Senf und Essiggurken Hausbrot
Sonntag 16. August	Gemüsebouillon mit Klösschen Kalbsvoren an Gemüsesauce mit Gremolata, Weissweinrisotto Ofenzucchetti Panna cotta mit Früchtekompott	Gemüsebouillon mit Klösschen Falafel auf Gemüsesauce mit Gremolata, Weissweinrisotto Ofenzucchetti Panna cotta mit Früchtekompott	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli mit Brot

Wochenhit: Dreierlei Melonen mit Rohschinken und Salatgarnitur

Gits au zum Znacht:

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

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.

