

24. August 2026 bis 30. August 2026

KW 35	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 24. August	Mandel-Safranrahmsuppe Fleischkäse aus dem Ofen mit Rosmarijenjus Bäckerinkartoffeln und Kohlräbli	Mandel-Safranrahmsuppe Eieromelette mit Rosmarijenjus Bäckerinkartoffeln und Kohlräbli	Tagessuppe Beerenwähe mit Vanille und Rahm
Dienstag 25. August	Maissuppe mit Koriander Schweinsschnitzel an Kräuter-Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli 😊 Rüebbligemüse Glace mit Fruchtsauce und Rahm	Maissuppe mit Koriander Gemüseschnitzel an Kräuter-Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli Rüebbligemüse Glace mit Fruchtsauce und Rahm	Tagessuppe Frühlingsrollen mit Blattsalat und Sweet Chilisauce
Mittwoch 26. August	Lauchgemüsesuppe mit Fideli Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Kokosbanane und Risi-Bisi	Lauchgemüsesuppe mit Fideli Gemüsecurry mit gerösteten Nüssen Kokosbanane und Risi-Bisi	Tagessuppe Teigwarenauflauf mit Greyerzerkäse und Gemüse
Donnerstag 27. August	Gemüsebouillon mit Backerbsen Rindsghackets mit Hörnli und Reibkäse Apfelmus Schoggikuchen mit Rahm	Gemüsebouillon mit Backerbsen Gemüse-Sojaghackets mit Hörnli und Reibkäse Apfelmus Schoggikuchen mit Rahm	Tagessuppe Aufschnitt mit Essiggemüse und Hausbrot
Freitag 28. August	Spinatrahmsuppe Lachsburger (NO) mit Limette auf Rösti mit Sauerrahm und Ofengemüse	Spinatrahmsuppe Geräucherter Tofu mit Limette auf Rösti mit Sauerrahm und Ofengemüse	Tagessuppe Wienerli 😊 mit Hörnlisalat und Senf
Samstag 29. August	Zwiebelsuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce mit Gemüsestreifen	Zwiebelsuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce mit Gemüsestreifen	Tagessuppe Melone 😊 mit Schinken
Sonntag 30. August	Geflügelbouillon mit Eierstich Kalbfleischvogel an Weisswein-Estragonsauce Hausgemachter Kartoffelstock 😊 Broccoli mit Kürbiskernöl Pfirsichmousse mit Meringue	Gemüsebouillon mit Eierstich Pilzragout an Weisswein-Estragonsauce Hausgemachter Kartoffelstock Broccoli mit Kürbiskernöl Pfirsichmousse mit Meringue	Tagessuppe Birchermüesli 😊 mit Brot und Butter

Wochenhit: Penne mit sautierten Tomaten, Knoblauch, Rucola und Fetakäse



Gits 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.

