

Menüplan Kalenderwoche: 37



= **Bewohnerwunsch**

Montag, 7. September 2026	Dienstag, 8. September 2026	Mittwoch, 9. September 2026	Donnerstag, 10. September 2026	Freitag, 11. September 2026	Samstag, 12. September 2026	Sonntag, 13. September 2026
Tages-Menü						
Tomatensuppe Saisonsalat *** Fleischkäse (Schwein) us em Ofä, Jus Bratkartoffeln Rahmspinat *** Frucht mit Schöggi	Geröstete Griessuppe Randensalat mit Sesam *** Schweinschalsbraten Rotweinsauce Safranrisotto Broccoli mit Mandeln *** Caramel Flan mit Himbeeren	Gemüsecrèmesuppe Grüner Salat *** Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Paprikarahmsauce Trockenreis *** Blechkuchen Hausart	Kartoffelsuppe Gurken-Tomaten Salat *** Spaghetti Bolognese mit Rind Parmesan *** Fruchtige Süssmostcrème	Bouillon mit Ei Gemischter Salat *** Forellenfilets (IT) mit Dillrahmsauce Kartoffelgnocchi Tomatierte Zucchini *** Hausgemachtes Parfait	Karotten-Kokossuppe Saisonsalat *** Pouletgeschnetzeltes mit Cognacrahmsauce Teigwaren Buntes Gemüse *** Daniela's Pina Colada Traum	Zucchettpüreesuppe Sonntagssalat *** Lammmentrecôte (AUS) Provincalsauce Kartoffelgratin Bohnen *** Samtige Schwedenschnitte
Vegi-Menü						
Tomatensuppe Saisonsalat *** Rahmspinat Spiegelei Bratkartoffeln *** Frucht mit Schöggi	Geröstete Griessuppe *** Röstipic mit Kräuterquark Salatnestchen *** Caramel Flan mit Himbeeren	Gemüsecrèmesuppe Grüner Salat *** Crêpes gefüllt mit Spinat und Frischkäse gold-gelb überbacken *** Blechkuchen Hausart	Kartoffelsuppe Gurken-Tomaten Salat *** Camembert Medaillons mit Preiselbeeren Wellnesssalat *** Fruchtige Süssmostcrème	Bouillon mit Ei Gemischter Salat *** Eblysotto mit Auberginenknusper Tomaten Espuma *** Hausgemachtes Parfait	Karotten-Kokossuppe Saisonsalat *** Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Feta *** Daniela's Pina Colada Traum	Zucchettpüreesuppe Sonntagssalat *** Thaicurry mit Gemüse und Reis *** Samtige Schwedenschnitte
Wochen-Hit (Mo-So)						
Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern	Miesmuscheln FAO 87 an Weissweinsauce mit Spaghetti und Kräutern
Abend-Menü						
Suppe *** Spinatstrudel mit Zucchini Pickles	Suppe *** Apfel- Jalousien Vanillesauce	Suppe *** Wienerli im Teig mit Mixed Pickles	Suppe *** kalter Braten (Schwein) mit Sauce Tartar Kartoffeln	Suppe *** Schinkenteller (Schwein) mit Russischem Salat und Ei	Suppe *** Spaghetti mit Tomatensauce Parmesan	Suppe *** Café Complet mit Fleisch und Käse
						Abend-Hit (Mo-So) Suppe *** Canapé mit Salami

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.

Öffnungszeiten Restaurant Seerose von 08:30-17:00 Uhr / Reservation: 041 444 07 27
Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fleisch: 24.50 / Vegi: 22.50 / Hit: 28.50 / So Fleisch: 36.50 / So Vegi: 24.50