

## MENÜPLAN WOCHE 31 vom 28. Juli bis 3. August 2025

### Montag, 28. Juli 2025

- Blumenkohlcremesuppe
- Fleisch Holzfällersteak vom Schwein mit Kräuterbutter  
Bratkartoffeln und Bohnensalat 7/9/10
- Vegi Focaccia Pizza Margherita mit Tomaten, Käse & Basilikum
- Dessert Honig-Quarkcreme mit Heidelbeeren 7
- AV 1 Fleisch Cannelloni mit Tomatensauce  
und Reibkäse 1/3/7/9
- AV 2 Poulet Currysalat mit Ananas
- Spezial Püriert

### Dienstag, 29. Juli 2025

- Gurkensalat mit Dill
- Fleisch Lammhüftli (IR/NZL) an Rosmarinjus  
mit Röstikroketten und Romanesco 7/9
- Vegi Gebratener Tofu mit Sweetchilisauce, Couscous und  
Butterkefen 1/6
- Dessert Frischer Fruchtsalat
- AV 1 Ochsenmaulsalat garniert mit Ei und Gürkli 3/9/12
- AV 2 Tomatenstrudel mit Kabissalat
- Spezial Püriert

### Mittwoch, 30. Juli 2025

- Rindsbouillon mit Gemüsewürfelchen
- Fleisch Truthahnragout an Kokoscurrysauce mit  
Jasmin Reis und Cocobohnen 7/9
- Vegi Spaghetti an Estragonsauce mit Gemüsewürfel  
und Fetakäse 1/3/7/9
- Dessert Frische Erdbeeren mit Rahm 7
- AV 1 Milchreis mit Zimtzucker und Aprikosenkompott 7
- AV 2 Brätchügelipastetli mit Erbsen und Karotten
- Spezial Püriert

### Donnerstag, 31. Juli 2025

- Eisbergsalat mit Ei
- Fleisch Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch,  
Béchamel Sauce und Käse überbacken 1/3/7/9
- Vegi Bunter Salatteller mit frittierten Champignons  
und Kräuterquark 1/3/7/9
- Dessert Schokoladen Cake 1/3/7
- AV 1 Dreifarbige Melonenschnitze mit Rohschinken
- AV 2 Gebratener Reis mit Sojasauce, Eierfäden und Gemüse
- Spezial Püriert

### Freitag, 1. August 2025

	Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube 7/9
Fisch	Sesam-Zander (PL/RU) auf Sommersalat 4/7/9/11 mit Rosmarinkartoffeln
Wähe	Zwetschgenwähe und geraffelte Rüebliwähe mit Hüttenkäse 1/3/7
Dessert	Erdbeerrumble 1/3/7
AV 1	Penne mit Sauce Bolognese und Reibkäse 1/3/7
AV 2	Birchermüesli mit Rahm
Spezial	Püriert

### Samstag, 2. August 2025

	Endiviensalat mit Baumnüssen und Birnen 8/
Fleisch	Heisser Beinschinken mit Kartoffel- und Kabissalat 7/9
Vegi	Äpler Magronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus 1/3/7/9
Dessert	Aprikosenkuchen
AV 1	Dampfnudeln mit Vanillesauce 1/3/7
AV 2	Griechischer Salat
Spezial	Püriert

### Sonntag, 3. August 2025

	Riesling-Schaumsuppe mit Curryhaube 1/9
Fleisch	Gebratene Rindsstreifen auf Tagliatelle mit Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni, Basilikum und Grana Padano-Splitter 1/3/6/7/11
Vegi	"Mah Meh" indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Quorn- und Eieromelette-Streifen 1/3/6/7/9/10
Dessert	Bailyes Creme
AV 1	Rührei mit Bratkartoffeln und gedämpften Zucchetti 1/3/7
AV 2	Kaffee Complet
Spezial	Püriert

### Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Service Personal. Sämtliche Preis verstehen sich inkl. MwSt.