

MENÜPLAN WOCHE 25 vom 16. bis 22. Juni 2025

Montag, 16. Juni 2025

Gemüsebouillon mit Flädli

Fleisch Kalbsschulterbraten mit Bratenjus
Röstikroketten und Gemüsewürfel

Vegi Pizzoccheri Valtellinesi

Dessert Nidlechüechli

AV 1 Birchermüesli mit Rahm

AV 2 Gnocchi mit Tallegio-Käsesauce

Spezial Püriert

Dienstag, 17. Juni 2025

Tomatensalat mit Zwiebeln

Fleisch Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit Rösti und Karotten

Vegi Asiatische Frühlingsrollen "Sweet n' Sour"
auf Glasnudeln mit Gemüse

Dessert Apfelstrudel mit Rahm

AV 1 Gerstensuppe mit Wienerli

AV 2 Melone mit Rohschinken

Spezial Püriert

Mittwoch, 18. Juni 2025

Rindsbouillon mit Fideli

Fleisch Rindfleischbällchen an Tomatensauce mit Spaghetti
und Romanescoröschen

Vegi Spätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse

Dessert Stracchiatella Creme

AV 1 Wurst-Käse-Salat mit Tomaten und Gurken

AV 2 Äpler Magronen mit Apfelmus

Spezial Püriert

Donnerstag, 19. Juni 2025

Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons

Fleisch Schweinsschnitzel Wiener Art
Würfelpotato und Bohnen mit Knoblauch & Zwiebeln

Vegi Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti und Blattspinat

Dessert Zitronenkuchen

AV 1 Dampfnudeln mit Vanillesauce

AV 2 Züri Chräbs mit Lyonerkartoffeln und Tomatensalat

Spezial Püriert

Freitag, 20. Juni 2025

- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Fisch Gebratenes Felchenfilet (RU) an Kräutersauce mit Zitronen-Risotto und Mangold
- Wähe Apfel Wähe und Gemüse-Käsewähe
- Dessert Sauerrahmcreme mit Honig und frischen Beeren
- AV 1 Schinkengipfeli mit Salat
- AV 2 Milchreis mit Zimtzucker und Apfelmus
- Spezial Püriert

Samstag, 21. Juni 2025

- Hühnerbouillon mit Klösschen
- Fleisch Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Kräutertomate
- Vegi Rassiges (Plented Vegan) rotes Thai Curry mit Trockenreis
- Dessert Blätterteig Cornet mit Vanillecreme
- AV 1 Käseteller mit Kartoffeln und Quark
- AV 2 Rindshamburger mit Kartoffel-Lauch-Gratin
- Spezial Püriert

Sonntag, 22. Juni 2025

- Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat mit Honig-Vinaigrette
- Fleisch Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli
- Vegi Lasagne mit Pesto Genovese
- Dessert Meringue mit Rahm
- AV 1 Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse
- AV 2 Broccoli -Käse-Thaler mit Kräuter Quark
- Spezial Püriert

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

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.