senevita
Vivimus

MENÜPLAN WOCHE 26 vom 23. bis 29.Juni 2025 (iomi)

Montag, 23. Juni 2025

	Bunter Blattsalat mit Radisli
Fleisch	Ziegler Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffel- und Tomatensalat
Vegi	"Arancini" Reisbällchen mit Spargeln auf Tomatensauce
Dessert	Russenzopf
AV 1	Käsespätzli mit Apfelmus
AV 2	Spaghetti Bolognaise
Spezial	Püriert

Dienstag, 24. Juni 2025

	Geflügelbouillon mit Reis
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitrone Pommes frites und buntes Gemüsebouquet
Vegi	Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten
Dessert	Cremeschnitte
AV 1	Cannelloni mit Spinat und Ricotta an Käsesauce
AV 2	Schinkengipfeli mit Karottensalat
Spezial	Püriert

Mittwoch, 25. Juni 2025

	Lattichsalat mit Grana Padana
Fleisch	Pouletsteak "Asiasauce" Basmatireis und Pak Choi
Vegi	Falafel Schnitzel auf Ratatouille und Kräuter-Sauerrahm
Dessert	Beeren Tiramisu
AV 1	Ghackets mit Hörnli und Reibkäse
AV 2	Milchreis mit Zimtzucker
Spezial	Püriert

Donnerstag, 26. Juni 2025

	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne
Fleisch	Spare Ribs an BBQ Sauce mit baked Potatoes mit Sauerrahmsauce und Coleslaw (Krautsalat)
Vegi	Älpler Magronen mit Apfelmus und knusprigen Zwiebelringe
Dessert	Fruchtsalat
AV 1	Kalbspojarski mit Kartoffelstock und Jus
AV 2	Poulestrudel mit rassigem Glasnudelsalat
Spezial	Püriert

Freitag, 27. Juni 2025

	Blattsalat mit Nüssen
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Salzkartoffeln und Lauchgemüse
Wähe	Kirschenwähe und Kartoffel-Wähe
Dessert	Caramel Creme mit Birne
AV 1	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
AV 2	Salat Nicoise
Spezial	Püriert

Samstag, 28. Juni 2025

	Fleischbouillon mit Eierschwämmli
Fleisch	Schweinskotelett mit Café de Paris Kartoffelkroketten, Erbsen und Rüebli
Vegi	Kartoffel-Gnocchi an Tomaten-Gin-Sauce
Dessert	Quarkknödel mit Vanillesauce
AV 1	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast
AV 2	Rindfleischburger mit Käse und Tomaten überbacken, dazu Pommes
Spezial	Püriert

Sonntag, 29. Juni 2025

	Haselnusssuppe
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes an Calvados Sauce Butternudeln und Gemüsebouquet
Vegi	Rotes Thaicurry mit Tofu und Gemüse
Dessert	Frische Erdbeeren mit Rahm
AV 1	Toast Hawaii
AV2	Kaffee Complett
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.