



Menüplan vom 06.07. - 12.07.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 06.07.	<p>Kokosschaumsuppe mit Zitronengras</p> <p>Brätchügeli mit Pilzen Blätterteigpastetli Pilawreis Erbsen</p>	<p>Äplerrösti mit Bergkäse, Spiegelei und Röstzwiebeln</p>
	Zimtschnecken	
Dienstag, 07.07.	<p>Gemüsesuppe dörflicher Art</p> <p>Pouletflügeli Cocktailsauce Pommes frites Gedämpfter Broccoli</p>	<p>Lasagne al forno mit Gemüse-Linsenbolognese Frischer Ricotta</p>
	Gebrannte Crème	
Mittwoch, 08.07.	Grillieren	
	<p>Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Salsiccia, Schweinebauch mit Sojamarinade, Kalbshohrückensteak, Pouletschenkel, Gefüllte Champignons, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Blaubeermuffins</p>	
Donnerstag, 09.07.	<p>Griechische Zitronensuppe</p> <p>Schweinskotelett Senfbutter Röstikroketten Cherrytomaten</p>	<p>Knuspriges Tofu-Tempura Süss-Sauersauce Parfumreis Pak Choi</p>
	Schokoladencreme mit Rahm	
Freitag, 10.07.	<p>Currysuppe</p> <p>Seelachsfilet mit Tomatenkruste Weissweinsrisotto Blattspinat</p>	<p>Vegetarisches Rahmgulasch mit Quorn und Gemüse Kartoffelstock</p>
	Mandelgipfel	
Samstag, 11.07.	<p>Rindsbouillon mit Croûtons</p> <p>Emmentaler Rindsvoressen (mit Safran) Spiralen Gedämpfte Rüebl</p>	<p>Gebackener Camembert auf Ofengemüse mit Feigen Schnittlauchquark</p>
	Fruchtsalat	
Sonntag, 12.07.	<p>Trüffelschaumsuppe</p> <p>Kalbs-Cordon bleu Zitronenschnittz Bratkartoffeln Breite Bohnen mit Speck</p>	<p>Gerösteter Sellerie Morchelrahmsauce Feine Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen</p>
	Schwarzwälderschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Pouletpiccata
Tomatenspaghetti
Zucchini
Geriebener Parmesan



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 06.07. - 12.07.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 06.07.	Zigeunersalat garniert (Lyoner fein geschnitten) Holzofenbrot
Dienstag, 07.07.	Gemüse-Quiche (Wähe) Creme fraîche Blattsalat
Mittwoch, 08.07.	Crêpes Konfitüre nach Wahl
Donnerstag, 09.07.	Spanakopita (Spinatkuchen) Griechischer Salat
Freitag, 10.07.	Pilz-Gemüseragout Graham-Toastbrot Gemischter Blattsalat
Samstag, 11.07.	Laugengipfel gefüllt mit Rauchlachs Rührei und Zwiebelsprossen
Sonntag, 12.07.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Salami und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menü 2
Café complet vom Buffet



**Fleisch- und Fischdeklaration
sowie Informationen zu Allergenen**

Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

- Freitag:** Seelachs (Alaska)
Samstag: Lachs (Norwegen)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.