



Menüplan vom 22.06. – 28.06.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 22.06.	<p>Rucolacremesuppe</p> <p>Trutenschnitzel Calvados-Rahmsauce Griessgnocchigratin Pfälzer Karotten</p>	<p>Massaman Thai-Curry mit Paneer-Käse und Gemüse Parfümreis</p>
	Limettencreme	
Dienstag, 23.06.	<p>Gemüsebouillon mit Eierstich</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock Blumenkohl mit Ei</p>	<p>Panierte Mozzarellastäbchen Pesto-Mayonnaise Bratkartoffeln Gedünsteter Blattspinat</p>
	Brownies	
Mittwoch, 24.06.	Grillieren	
	<p>Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Lammnierstück, Pouletbrustspieß, Schweinshals mit Senfmarinade, Rindsburger, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)</p>	
	Schokoladenfrappé	
Donnerstag, 25.06.	Haferflockencremesuppe	
	<p>Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Krawättli Mischgemüse</p>	<p>Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus</p>
	Caramelchöpfli mit Rahm	
Freitag, 26.06.	Rindsbouillon mit Buchstaben	
	<p>Sautiertes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen Safransauce Wildreis</p>	<p>Kräuter-Risotto mit Cherrytomaten Zitronen-Parmesanchips</p>
	Fruchtsalat mit Beeren	
Samstag, 27.06.	Tomatencremesuppe	
	<p>Gebatene Lammhuff Rosmarinjus Pizokel Glasierte Karotten</p>	<p>Vegetarischer Strudel mit Gemüse und Feta Tzatziki (Gurkendip)</p>
	Coupe Romanoff	
Sonntag, 28.06.	Weissweinschaumsuppe mit Kümmelstängeli	
	<p>Kalbslebergeschnetzeltes mit Schalotten und Salbei Rösti Kräutertomaten</p>	<p>Vegi Riz Casimir mit Quorn Halber Pfirsich mit Rahm</p>
	Himbeerschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Emmentaler Brätschnitzel
Ketchup, Zitronenschnitz
Pommes frites
Erbsli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 22.06. – 28.06.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 22.06.	Räucherfischsteller mit Lachs und Forelle garniert Dillmayonnaise Toast
Dienstag, 23.06.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Mittwoch, 24.06.	Teigwarenauflauf mit Spargeln, Pilzen und Speckstreifen Nüsslisalat
Donnerstag, 25.06.	Siedfleischsalat Senfvinaigrette garniert Brot und Butter
Freitag, 26.06.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Samstag, 27.06.	Spaghetti Pesto Reibkäse Tomatensalat
Sonntag, 28.06.	Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken Bunter Blattsalat

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

Montag: Lachs und Forelle (Norwegen und Dänemark)
Freitag: Rotbarsch (Island)

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.