



Menüplan vom 20.07. – 26.07.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 20.07.	Rindsbouillon mit Backerbsen Trutengeschnetzeltes mit Cantadousauce Pilawreis Geschmorter Lattich	Wirzroulade mit Ricotta & Spinat auf Tomatenragout Pilzknödel
	Schokoladenbrownies	
Dienstag, 21.07.	Suppe flämische Art Kalbsblankett Weissweinrisotto Glasierte Bohnen	Quornragout Burgunder Art Spiralen Mischgemüse
	Vanilleschnecken	
Mittwoch, 22.07.	Grillieren Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletbrust im Speckmantel, Pouletflügeli, Rindssteak, Lammhuf mit Rosmarin, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Bananenfrappé	
Donnerstag, 23.07.	Tomatencremesuppe Rindsgulasch Kurkumaspätzli Broccoli	Gemüse-Lasagne (mit Linsen, Auberginen & Zucchini)
	Basler Lächerli-Mousse	
Freitag, 24.07.	Fenchelcremesuppe Gebackenes Lachsfilet Zitronenrahmsauce Schnittlauchkartoffeln Lauchgemüse	Vegetarische Spaghetti Bolognese (mit Räuchertofu) Geriebener Parmesan
	Aprikosen-Blechkuchen	
Samstag, 25.07.	Champignoncremesuppe Niedergegarte Rindsschulter Rosmarinsauce Kartoffelstock Romanesco	Gemüse-Paella mit Kichererbsen, Peperoni, Bohnen, Champignons und Oliven
	Ananas-Melonensalat	
Sonntag, 26.07.	Selleriesuppe Kalbpiccata Marsalajus Mascarpone-Polenta Gebratene Zucchini	Tofu-Tätschli mit Gemüse und Käsefüllung Tomatensauce Bratkartoffeln
	Erdbeertörtli	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Schweinsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti
Glasierte Karotten



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 20.07. – 26.07.2026

Abendessen

Name: _____

	Menü 1
Montag, 20.07.	Wurst-Käsesalat garniert Semmeli Butterportion
Dienstag, 21.07.	Toast Hawaii (mit Schinken, Käse und Ananas) Blattsalat
Mittwoch, 22.07.	Chriesiprägel Geröstete Brotwürfel
Donnerstag, 23.07.	Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch Tartarsauce Randensalat Brot
Freitag, 24.07.	Griessbrei Zwetschgenkompott Zimtucker
Samstag, 25.07.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Sonntag, 26.07.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm

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: 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.