



Menüplan vom 27.07. – 02.08.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 27.07.	Bouillon mit Flädli Schweinsvoessen mit mediterranen Kräutern Gemüsereis Gedünsteter Fenchel Kokos-Baklava (Getränkter Kokoskuchen)	Quinoa-Gemüse-Bratlinge Sauerrahm-Dip Süsskartoffel frites
Dienstag, 28.07.	Kohlrabicremesuppe Coq au vin (Pouletschenkelragout in Rotwein), Bramata Polenta Gedämpfter Broccoli Vanille-Cornet	Indisches «Linsen-Dal» (Linsen-Curry) Basmatireis Gebratene Auberginen
Mittwoch, 29.07.	Grillieren Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletoberschenkel, Pouletspiessli, Kalbsspareribs, Lammrack, Grillkäse) Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Himbeerfrappé	
Donnerstag, 30.07.	Rindsbouillon mit Buchstaben Fleischkäse mit Spiegelei Bratensauce Rösti Romanesco Zwetschgen-Streuselkuchen	Penne mit Tofu-Bällchen Pikante Tomatensauce Geriebener Parmesan
Freitag, 31.07.	Hafercremesuppe mit Gemüse Pochiertes Heilbuttfilet Dillrahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen Fruchtsalat	Cannelloni mit Ricotta und Spinat auf Tomatensugo
Nationalfeiertag, 01.08.	Freiburger Hüttensuppe Schweinsfilet im Speckmantel Senfsauce Knöpfli Erbsli und Rüebl Caramelchöpfli mit Rahm	Quorngeschnetzeltes Zürcher Art Feine Nudeln Ofentomate mit Kräuterkruste
Sonntag, 02.08.	Currycremesuppe mit Gemüsestreifen Kalbshalsbraten Safranrisotto Mischgemüse (Pfälzer-Karotten, Sellerie, Lauch) Dessert-Variationen	Grilliertes Selleriesteak auf mediterranen Linsen Gnocchi

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3

Wochenhit

Poulet Cordon bleu
Zitronenschnitz, Ketchup
Pommes frites
Gedünstete Bohnen





Menüplan vom 27.07. – 02.08.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 27.07.	Salatteller mit lauwarmen Pouletstreifen garniert mit Ei Brot
Dienstag, 28.07.	Gschwellti mit Käsevariation garniert
Mittwoch, 29.07.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Donnerstag, 30.07.	Wienerli mit Senf garniert Kartoffelsalat
Freitag, 31.07.	Schinkengipfel Rüebli- und Nüssli- salat
Nationalfeiertag, 01.08.	1. August-Buffer
Sonntag, 02.08.	Fleischteller mit Fleischkäse, Salami, Rohschinken und Ei garniert Zopf

Täglich

Feine Suppe

Menü 2

Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Backwaren / Feinbackwaren

- Butters toast: 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: Heilbutt (Niederlande)

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.