

Menü-Übersicht

Woche: 27

Mo, 29.06. bis So, 05.07. 2026



Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026	Samstag 04.07.2026	Sonntag 05.07.2026
Geröstete Griessuppe *****	Limetten- cremesuppe *****	Orangen- Karottencremesuppe *****	Grünerbsen- püreesuppe *****	Brotsuppe *****	Garburesuppe *****	Rindskraftbrühe mit Backerbsen *****
Zucchettisalat *****	Orientalischer Kichererbsensalat *****	Blattsalat mit Kresse *****	Tomatensalat mit Mozzarella *****	Kohlrabensalat *****	Apfel-Rettichsalat *****	Lollosalat mit Kräuter dressing *****
Rindsragout mit Dörr-Feigen Kartoffelgebäck Kräuter-Tomate *****	"Bami Goreng" Indonesische Nudelpfanne mit Poulet und Gemüse *****	Schweins Cordon Bleu Pommes frites Mischgemüse *****	Kalbshalsbraten Bratensauce Bramata Ofengemüse *****	Rotzungenröllchen mit Lachs Kräuterrahmsauce Wildreis Blattspinat *****	Überbackene Cannelloni mit Rindsfleischfüllung Romanesco *****	Lamm- geschnetzeltes mit Kräutern Kartoffelgaletten zweierlei Gemüse *****
Edamame- Gemüseragout *****	mit Quorn *****	Soja-Weizen Cordon Bleu *****	7-Korn-Braten *****	Karotten-Hirsetätschli *****	Überbackene Cannelloni mit Gemüsefüllung *****	Soja- geschnetzeltes *****
Mittagessen	Wochen-Hit Pizza-Baguette mit Schinken, Peperoni und Champignons saisonaler Blattsalat			Menü-Spezial Mediterranes Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelkroketten und Tagesgemüse		

Fleisch- & Fischherkunft:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Lammfleisch aus Irland
Rotzungenfilet aus dem Nordost-Pazifik (Wildfang) und Lachsfilet aus norwegischer Zucht
Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*

Allergene:

Menü-Übersicht

Woche: 28

Mo, 06.07. bis So, 12.07. 2026



Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026	Samstag 11.07.2026	Sonntag 12.07.2026
Peperoni-cremesuppe ***** Gurkensalat mit Dill ***** Schweinsgeschnetzeltes Berner Art Spiralen Erbsen-Karottengemüse ***** Süsskartoffel-Täschli *****	Linsenpüeesuppe ***** Apfel-Selleriesalat ***** Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti-Sticks gratinierter Fenchel ***** Sojabratwurst *****	Orientalische Süsskartoffelsuppe ***** Lollosalat mit Huusdressing ***** Pouletspiessli Portweinjus Steinpilz-Weissweinrisotto Kohlraben ***** panierte Camemberts *****	7-Korn Getreidesuppe ***** Blumenkohlsalat mit Safran ***** Hausgemachter Hackbraten Bratensauce Kartoffelstock grüne Bohnen ***** Gemüse-Täschli *****	Pilzcremesuppe ***** Anti Pasti Salat ***** Fischstäbli Zitronen-Dip Petersilienkartoffeln glasierte Gurken ***** Mais-Kroketten *****	Garburesuppe ***** Chinakohl-Salat mit Sesam-Dressing ***** Truthahngeschnetzeltes "Casimir" fruchtige Currysauce Trockenreis Kokos-Banane ***** Tofugeschnetzeltes *****	"Zuppa mille fanti" Rindsbouillon mit Ei ***** Lattichsalat mit Ei ***** Kalbsvoressen Grosnmutter Art gebratene Spätzli zweierlei Gemüse ***** Quornvoressen *****
Mittagessen	Wochen-Hit Garnierter Cervelat-Käsesalat verschiedene Salate und Brot			Menü-Spezial Zweifabrig Tagliatelle mit Tomatenpesto, Gemüestreifen und gebratenen Risencrevetten		

Fleisch- & Fischherkunft:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz

Fischfilet für Fischstäbli aus dem Nordwest- und Nordost-Pazifik, ASC Black Tiger-Crevetten aus vietnamesischer Zucht

Allergene:

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.