

Menüplan Woche 32

3.8.2026. bis 9.8.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 3.8.2026	Dienstag 4.8.2026	Mittwoch 5.8.2026	Donnerstag 6.8.2026	Freitag 7.8.2026	Samstag 8.8.2026	Sonntag 9.8.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Bouillon mit Teigwareneinlage	Selleriesuppe	Auberginensuppe mit Curry	Gemüsecremesuppe	Tomatencremesuppe	Karotten - Ingwer - Suppe	Blumenkohlsuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Rindfleischkugeln Barbequesauce Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Basilikumrisotto Grillgemüse	Lasagne "Vegetariana"	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Kartoffelgaletten Blattspinat	Lachsfilet (2) mit Kräuterkruste Hollandaisesauce Pilawreis Fenchel	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Kalbsbrustschnitte Zitronenthymianjus Gnocchi Romaine Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Gebackener Halloumikäse Tomatensalsa Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse	Randenschnitzel Balsamicosauce Basilikumrisotto Grillgemüse	Kichererbsen-Curry buntes Gemüse und Kartoffelwürfel Naan Brot	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelgaletten Blattspinat	Tofu-Gemüsespiess Hollandaisesauce Pilawreis Fenchel	Vegetarische Hackbällchen Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Hirsetätschli mit Parmesan Zitronenmayonnaise Gnocchi Romaine Mischgemüse
Wochenhit	Wassermelonensalat mit Krevetten (3)						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake (1)	Griess Flan Aprikosensauce	Moccacreme	Brownies	Exotischer Fruchtsalat	Weisswälder Torte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Burehamme Kartoffelsalat	Gemüsekuchen Randensalat	Karamalisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Vegi Nuggets Cocktailsauce Kartoffelsalat	Gemüsekuchen Randensalat	Karamalisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Linseneintopf mit Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen

1) Himbeer-Cheesecake, Deutschland

2) Lachsfilet, Zucht, Island

3) Krevetten, Vietnam