

Menüplan

8. Juni - 14. Jun, KW 24

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 08.06.2026	Pilzsuppe *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Karibiksnitche	*** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Karibiksnitche	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch *** Blumenkohlsalat	Broccolistrudel *** Blumenkohlsalat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 09.06.2026	Grünerbsensuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	*** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
Mittwoch 10.06.2026	Minestrone *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Zucchettipiccata, an Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beersauce
Donnerstag 11.06.2026	Spargelcremesuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Glacéstand	*** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli ***	*** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF ***
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 12.06.2026	Lauchsuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Erdbeer-Quark Patisserie	*** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Erdbeer-Quark Patisserie	*** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	mini Calzone *** mit Gurkensalat	mini Calzone *** mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 13.06.2026	Blumenkohlsuppe *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Orangencreme
Abend	Cervelat- Käsesalat *** Blattsalat	Käsesalat *** Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebliisauce
Sonntag 14.06.2026	Gemüsesuppe *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	*** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	*** Kalbs, auf Basilikumsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet, Bündnerfleisch	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen