

Menüplan Woche 32

03.08.2026 bis 09.08.2026



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	Kalte Gurkensuppe	Karotten - Ingwer - Suppe	Blumenkohlsuppe
Tagessalat	Kopfsalat Zitronenvinaigrette	Saisonsalat	Fenchel-Nektarinen-Salat	Griechischer Salat mit Feta	Pfälzer Rüebli-salat	Kichererbsen-Peperonisalat	Gemischter Salat
Menu	Rindfleischkugeln Dillsauce Salzkartoffeln Grüne Bohnen	Gebratene Pouletbrust an Balsamicosauce Basilikumrisotto Grillgemüse	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Kartoffelgaletten Gedünsteter Blattspinat	Lasagne "Vegetaria"	Lachsfilet (1) an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Glasierte Kalbsbrust Zitronenthymian- Sauce Griessschnitte Mischgemüse
Vegetarisches Menu	Vegetarische Hackbällchen Tomatensalsa Grüne Bohnen	Randenschnitzel an Balsamicosauce Basilikumrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelgaletten Gedünsteter Blattspinat	Lasagne "Vegetaria"	Tofu-Gemüsespiess an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel	Gebackener Halloumikäse an Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Hirsetätschli mit Parmesan an Zitronenthymian-Sauce Griessschnitte Mischgemüse
Wochenhit <i>Montag bis Freitag</i>	Rohschinken garniert mit Melone mit Brötli						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake (DE)	Griessköppli Aprikosensauce	Moccacreme	Brownies	Exotischer Fruchtsalat	Himbeer-Schnitte (DE)
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen	Kartoffelsalat Wienerli Senf	Dampfnudeln Vanillesauce	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot	Käseküchlein Tomatensalat	Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagsmenü für Gäste CHF 21.00 (exkl. Getränke)
 Komplettes Abendmenü für Gäste CHF 10.50 (exkl. Getränke)
 Diese Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.
 Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.
 (1) Herkunft / Produktionsland: Norwegen