

MENÜPLAN vom 10.08.2026 - 16.08.2026

Mittag		Abend			
Montag 10.08.2026	Tagessuppe Gemüselasagne Gemischter Salat an French Dressing		Thon Salat, garniert		
Dienstag 11.08.2026 Geburtstag Bewohnerin	Frucht Flädli suppe Kalbsgeschnetzeltes Casimir Butterreis Früchtegarnitur Heissi Liebi (Vanilleglace mit warmen Beeren)		Toast mit Pilzragout		
Mittwoch 12.08.2026 Geburtstag Bewohner	Rüeblicremesuppe Gebratenes Zanderfilet Salzkartoffeln Blattspinat Coupe Pêche Melba Gemüsecremesuppe		Griessschnitte mit Kompott		
Donnerstag 13.08.2026 Geburtstag Bewohnerin	Brätchügeli mit Champignons im Röstipastetli Rüebli und Bohnen Vogel's Kirschtorte		Melone mit Rohschinken	Ausweichmenu für Abendessen ▪ Birchermüesli ▪ kleiner gemischter Salat ▪ Café complet ▪ Tagessuppe mit Brot ▪ Aufschnitt-Teller mit Käse ▪ Schwartenmagen, garniert ▪ Hörnli mit Schabziger, dazu Apfelmus	
Freitag 14.08.2026 Geburtstag Bewohnerin	Bouillon mit Gemüse Kalbsschulterbraten Spätzli Gemüse Panna Cotta mit Beeren		Apfelrösti		
Samstag 15.08.2026 Mariä Himmelfahrt	Tagessuppe Poulet Cordon bleu Pommes frites Erbsli und Rüebli Frucht		Schinkenrolle gefüllt mit Hüttenkäse und Apfel		
Sonntag 16.08.2026 Geburtstag Bewohnerin	Bouillon Bauernart Rindsgeschnetzeltes Reis Gemüsebouquet Caramelchöpfli		Kalter Schweinscarrébraten dazu Remouladensauce	Wochenmenu #Salatteller #Gemüseteller #Gemüseravioli an Kräutersauce	
Herkunft	Fleisch Geflügel Kaninchen Fisch Brot& Feingebäcke		Kalb, Schwein: Schweiz Rind: Schweiz / Südamerika* Lamm: Schweiz/ Neuseeland/ Australien (nach CH Norm) Schweiz / Deutschland Schweiz / Ungarn (nach Schweizer Haltungsnormen) Bitte fragen Sie das Küchenpersonal. Schweiz		* Kann mit Antibiotika u/o anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Allergene Bei Nahrungsmittelallergien fragen Sie bitte unser Personal!