

## Menuplan vom 01. Juni bis 07. Juni 2026

### Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: **Wurst-Käse-Salat garniert**

Mi-Do: **Melone mit Rohschinken und Knoblauch-Brötchen**

Fr-So: **Pouletsalat an Curry-Mayonnaise mit Früchten garniert**

	<b>Mittagessen Menu 1</b> Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich	<b>Mittagessen Menu 2</b> Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich	<b>Nachessen</b>	<b>Menukomponenten</b>
<b>Mo</b> 01.06.26	<b>Fenchel-Apfelsuppe</b> <b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce</b> <b>Nudeln und Erbsen</b> <b>Pfirsich Parfait mit Meringues</b>	<b>Fenchel-Apfelsuppe</b> <b>Gemüse-Quiche mit Sauerrahmdip</b> <b>Pfirsich Parfait mit Meringues</b>	<b>Mo</b> 01.06.26 <b>Spaghetti Napoli, Reibkäse</b>	1 Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale) Fr. 3.-- 2 Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe Fr. 3.-- 3 Teller Hauptgang (Menu 1-3) Fr. 10.-- 4 Tagesdessert Fr. 3.--
<b>Di</b> 02.06.26	<b>Brunnenkresse Suppe</b> <b>Rindsvoressen</b> <b>Polenta und Mischgemüse</b> <b>Melonensalat mit Minze</b>	<b>Brunnenkresse Suppe</b> <b>Panierter Feta mit hausgemachten</b> <b>Kartoffelkroketten und Ofengemüse</b> <b>Melonensalat mit Minze</b>	<b>Di</b> 02.06.26 <b>Rhabarber-Quark-Auflauf</b>	<b>Salatteller</b> 5 Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.-- 6 Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.-- 7 Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
<b>Mi</b> 03.06.26	<b>Pilzcremesuppe</b> <b>Pouletpiccata auf Tomatensauce</b> <b>Safran-Risotto und Zucchini</b> <b>Muffin</b>	<b>Pilzcremesuppe</b> <b>Crêpe mit Birnen-Lauchfüllung</b> <b>überbacken mit Käse</b> <b>Muffin</b>	<b>Mi</b> 03.06.26 <b>Thon- und Spargel-Brötli</b>	
<b>Do</b> 04.06.26	<b>Fidelisuppe</b> <b>Lamm-Nierstück (NZ) an Rosmarinjus</b> <b>Kartoffelgratin und glasierte Rüebl</b> <b>«Geburtstagsdessert</b> <b>Mangosalat und Mangosorbet»</b>	<b>Cremesuppe</b> <b>Überbackene Fenchelschiffchen</b> <b>mit Griessmündchen</b> <b>«Geburtstagsdessert</b> <b>Mangosalat und Mangosorbet»</b>	<b>Do</b> 04.06.26 <b>Rührei mit Tomaten</b> <b>Schnittlauch auf Toastbrot</b>	<b>Nachessen herzhaft</b> 8 2 Stk Schinkengipfeli mit Salat Fr. 10.--
<b>Fr</b> 05.06.26	<b>Broccolisuppe</b> <b>Gebatener Saibling (NO)</b> <b>Peterli-Kartoffeln und Fenchel</b> <b>Schokoladen Flan</b>	<b>Broccolisuppe</b> <b>Überbackene Gemüselasagne</b> <b>mit Bechamel auf Tomatensauce</b> <b>Schokoladen Flan</b>	<b>Fr</b> 05.06.26 <b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	<b>Nachessen süss</b> 9 Fetzelschnitte mit Kompott und Zucker & Zimt Fr. 6.--
<b>Sa</b> 06.06.26	<b>Meerrettichsuppe</b> <b>Hörnli und Gehacktes</b> <b>Reibkäse und Apfelmus</b> <b>Mascarponecreme mit Erdbeeren</b>	<b>Meerrettichsuppe</b> <b>Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce</b> <b>auf Basmatireis und Wokgemüse</b> <b>Mascarponecreme mit Erdbeeren</b>	<b>Sa</b> 06.06.26 <b>Tomaten-Mozzarellasalat mit</b> <b>Basilikum und Brot</b>	<b>Café complet</b> 10a Café complet mit Brot, Butter u. Konfi Fr. 6.-- 10b Café complet, kleines Birchermüesli Fr. 8.-- 10c Café complet mit 3 Stück Käse Fr. 10.-- 10d Café complet mit 3 Stück Aufschnitt Fr. 10.--
<b>So</b> 07.06.26	<b>*Bouillon mit Einlage</b> <b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <b>Spätzli und Bohnenbündeli</b> <b>Himbeer-Torte</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b> <b>Tofuwürfel an Rahmsauce</b> <b>Rösti mit Erbsen und Rüebl</b> <b>Himbeer-Torte</b>	<b>So</b> 07.06.26 <b>Buffet</b> <b>mit Brot, Butter, Konfitüre,</b> <b>Käse- und Fleischplatte,</b> <b>Schachtelkäse, Joghurt, Quark,</b> <b>Gebäck und Wähe</b> <b>Milch, Kaffee und Tee</b>	

\*Diese Suppen enthalten Fleisch

Auswahlgemüse: Rüebl oder grüne Spargeln

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachessen inbegriffen

Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer). Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.