

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

Woche: 23	Montag 01.	Dienstag 02.	Mittwoch 03.	Donnerstag 04.	Freitag 05.	Samstag 06.	Sonntag 07.
<b>Crèmesuppe</b>	Gerstencrèmesuppe	Garburesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Gelberbsensuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Currycrèmesuppe mit Kokosnussmilch	Gemüsecrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Gemüsebouillon mit Fideli	Bouillon mit Lauchstreifen	Geflügelbouillon mit bunter Einlage	Gemüsebouillon mit Gersteneinlage	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Klare Hausfrauen-suppe	Rindsbouillon mit Flädli
<b>Tagessalat</b>	Kohlrabisalat mit Rübli und Apfel	zweifarbiger Kopfsalat mit Garnitur	Blumenkohlsalat an Quarksauce	Couscous-Salat mit Oliven und Dörrtomaten	Roher Fenchelsalat an Kräutersauce	Eisbergsalat mit knusper Garnitur	Zucchini-Apfelsalat mit Minze
<b>Mittagessen</b>	Rassiges ungarisches Rinds-Gulasch serviert mit Spätzli sautierte Zucchini	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen dazu Senfsauce serviert mit Teigwaren & Grillgemüse	Kalbsvossen an sämiger Gemüse-Rahmsauce dazu servieren wir Wildreis und geschmorte Bohnen	Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätchügeli und Pilzen an feiner Sauce mit Mischgemüse	Fisch-Knusperli mit Tartar-Sauce dazu gibt's Salzkartoffeln und Rahmspinat <small>(Pangasius = Zucht/Vietnam)</small>	Geschnetzelte Kalbsleber mit Oreganosauce serviert mit Crème-Polenta und Gemüsebouquet	Rahmschnitzel mit Champignonsauce mit Butter-Nüdeli und glasierte Rübli <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	<b>Gorgonzola-Polenta</b> mit gebackenen Salbei-Birnen und Honig dazu Blumenkohl	Sellerieschnitzel in Käse-Nuss-Panade auf Kräuter-Tomatenwürfel dazu würzigen Kartoffel-spalten	<b>Pad Thai</b> Thailändisches Nudelgericht mit Gemüse, Tofu, Erdnüsse, Bundzwiebeln, Sprossen und Koriander	Vegi-Capuns an feiner Rahmsauce dazu Grill-Tomate <small>(Vegi-Capuns = gefüllte Mangold-blätter)</small>	<b>Frühlings-Wähe</b> Kuchenteig mit Früh-lingszwiebeln, Radiesli, Hüttenkäse, Reibkäse und Rahmguss	<b>Buntes Gemüse-Chili</b> mit verschiedenen Gemüse und Süsskartoffel garniert mit Sauerrahm-Dopping	<b>Orientalischer Pilaw-Reis</b> mit Rübli, Peperoni, Ingwer, Aprikosen, Granat-äpfel, Rosinen und orientalische Gewürze
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	<b>Papet vaudois Gratin</b> Kartoffelgratin mit Lauch, Zwiebeln, Weisswein und Waadtländer Saucisson überbacken mit Gruyère	<b>Maurisches Lamm-Ragout an würziger Sauce mit Knoblauch u. Dörraprikosen</b> dazu servieren wir Couscous	<b>Geschmorter Kaninchen-schenkel italienische Art</b> mit Gemüse und rassischer Tomatensauce serviert mit Kartoffelstock <small>(Kaninchen = EU)</small>	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffel und Blatt-Spinat an cremiger Sauce mit Mascarpone <small>(Lachs = Wildfang/Alaska)</small>	<b>Italia-Schnitzel</b> Zucchini, Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken mit Teigwaren <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>	Saltimbocca vom Schollen-filet auf Zitronen-Lauch mit Risotto <small>(Scholle = Wildfang/Nordostpazifik)</small>	<b>Sommer-Salatteller</b> dazu servieren wir knusprige Pouletflügeli und Cocktailsauce <small>(Poulet = CH)</small>
<b>Dessert</b>	Glacéstange Swiss	Melonensalat dreifarbig	Caramelköpflli mit Rahm	Dessertschnitte	Griechischer Joghurt mit Honig und Beeren	Russenzopf	Schoggi-Mousse im Glas garniert mit Rahm
<b>Abendessen oder</b> <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	<b>Casarecce Bolognese</b> mit hausgemachter Bolognese-Sauce und geriebenen Parmesan Tagessalat	<b>Bauern-Plättli</b> Verschiedene Aufschnittsorten mit Käse aus der Ostschweiz und garniert Ruchbrot	<b>Lumpen-Salat</b> Fleischkäsestreifen, Ei, Tomaten und Gurken an rassischer Senfsauce Ruchbrot	Heisse Käseküchlein aus dem Ofen dazu ein Salatbouquet	<b>Süsser Znacht:</b> Apfelküchlein mit Zimt-Zucker Vanillesauce	<b>Café complet</b> mit Butter, Konfi und kleinem <b>Coppa</b> -Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli <small>(Coppa = Luftgetrocknetes Schweinefleisch)</small>	<b>Kalter Cervelat mit Senf</b> fein garniert dazu servieren wir ein Bürli