

Menuplan vom 20. Juli bis 26. Juli 2026

Woche: 30	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Garburesuppe	Linsenspüreesuppe	Zwiebelcrèmesuppe	Currycrèmesuppe	Spinatcrèmesuppe	Gelberbsenrèmesuppe
Bouillon	Klare Hausfrauen-suppe	Rindsbouillon mit Eierfäden	Gemüsebouillon mit Fideli	Tomatierte Bouillon mit Einlage	Bouillon mit Lauchstreifen	Klare Pilzsuppe mit Kräuter	Bouillon mit Wirz
Tagessalat	Randensalat mit Meerrettich-Crème	Saisonale Blattsalate mit Garnitur	Erfrischender Kichererbsensalat	Som Tam - Kohlrabi-Salat nach thailändischer Art	Kopfsalat im Duett mit gerösteten Kernen	Mediterraner Weisskohl-Fenchelsalat	Tomatensalat mit Basilikum
Mittagessen	Gebratene Fleisch-käsetranche mit Jägersauce serviert mit Butter-Spätzli & grünen Bohnen	Schweinsvoren nach Gärtner Art dazu servieren wir Kartoffelstock & Mischgemüse	Sautierte Pouletbrust auf Peperoni-Letscho dazu servieren wir feine Crème-Poleta (Poulet = CH)	Würzige Rindfleischpfanne mit Gemüsestreifen asiatisch gewürzt serviert mit Basmati-Reis & Wokgemüse	Knusprige Fischstäbli mit Mayonnaise Salzkartoffeln und Rahmspinat (Seelachs = Wildfang/Alaska)	Spaghetti Bolognese dazu servieren wir geriebener Parmesan (Bolognese = Rindfleisch)	Gebratene Kalbsleber an Kräutersauce serviert mit Pommes Williams & Schonkostgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Toscanischer Brot-auflauf mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Milch, Rahm und Eier	Spaghetti alla Nerano Italienisches Nudelgericht mit Zucchini (Italien = Sorentiner Halbinsel)	Sämiger Weisswein-Mascarpone Risotto begleitet mit kleinem Ratatouille	Bölle - Käse - Flade geriebener Teig belegt mit Zwiebeln, Käse und würzigem Rahmguss	Kunterbuntes Gemüse-Chili mit Süsskartoffeln und Gewürz-Topping aus Sauerrahm	Rösti-Pastetchen gefüllt mit Sommergemüse-Ragout an feiner Sauce	Würzige Gemüse-Polenta mit Käse und Rahm verfeinert garniert mit sautierten Mischpilzen
Mittagessen aus aller Welt	Bunter Salatteller mit mariniertem Ofenlachs & Zitronenbutter (Lachs = Wildfang/Atlantik)	"Orient-Spices" Zartes und würziges Lamm-Linsen-Curry mit Süsskartoffeln (Lamm = CH, EU)	Dorsch mit Currybutter auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse (Dorsch = Wildfang/Atlantik)	Zartes Kaninchenragout an feiner Orangensauce serviert mit Teigwaren und sautierte Zucchini (Kaninchen = ohne Knochen, CH, EU)	Poulet süss-sauer mit Ananas und Rübli dazu gibt es Gemüserais (Poulet = CH)	Weisswürste mit süsssem Senf dazu servieren wir eine feine Laugenbrezel	Bunter Salatteller mit gebratenem Emmentalerbrätschnitzel (Schweinefleisch)
Dessert	Feine Erdbeerrahmschmitte	Glacé	Griechischer Joghurt mit Beeren	Melonen-Kokosmilch-Dessert	Vanille-Flan mit Rahm und marinierten Blaubeeren	Roulade	Eiercognac-Aprikosen-Mousse im Glas serviert
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Bayrischer Wurst-Käsesalat mit Fleischkäse, Essiggurke und Zwiebeln garniert mit Radiesli Ruchbrot	Penne "Napoli" würzige Tomaten-sauce mit Basilikum und geriebener Käse Saisonsalat	Knackiger Salatteller mit Melonenschnitz dazu servieren wir ein Pouletcordonbleu Zitronenschnitz	Süsser Znacht Sommerliches Bircher-müesli mit frischen Beeren und Früchten Maisbrötchen	Café complet mit Butter, Konfi und kleinem Lyoner-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Saftiger Trutenschinken mit würzigem Brie und feiner Garnitur dazu servieren wir Tessiner-Brot