

Menuplan vom 27. Juli bis 02. August 2026

Woche: 31	Montag 27.	Dienstag 28.	Mittwoch 29.	Donnerstag 30.	Freitag 31.	Samstag 01.	Sonntag 02.
Crèmesuppe	Haferflockensuppe mit Brunoise	Selleriecrèmesuppe	Garburesuppe	Tomatencrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	1. Augustfeier mit Bewohner und Mieter Haus Peter + Haus Paul 	Gerstensuppe
Bouillon	Klare Zwiebel-Gemüsesuppe	Gemüsebouillon mit Paysanne	Geflügelbouillon mit Einlage	Gemüsebouillon mit Julienne	Rindsbouillon mit Rüebli		Bouillon mit Sherry und bunten Brunoise
Tagessalat	Sellerie-Gurken-Salat mit Kräuter-Dressing	Erfrischender Kokos-Rüebli-Salat mit Koriander (Rüebli-Salat gekocht)	Tomaten-Nektarinensalat mit Granatapfel	Saisonale Blattsalate	Bohnensalat mit eingelegten roten Zwiebeln		kleiner gemischter Salat
Mittagessen	Glasierte Kalbsbrust Gemüseschmorsauce serviert mit Spinat-Tagliatelle Peperonata	Siedfleisch mit feiner Apfel-Meerrettich-Sauce Salzkartoffeln und sämiges Lauchgemüse (Siedfleisch = Rindfleisch)	Riz Casimir Geschnetzeltes Poulet an rassisiger Currysauce serviert mit Trockenreis Früchte Garnitur (Poulet = CH)	Schweinskotelett an Zwiebelsauce mit Rösti-Kroketten und sautierte Zucchini (Kotelett = Schweinefleisch)	Casarecce al Salmone mit Lachs und Gemüse an einer Zitronensauce mit Rahm verfeinert (Lachs = Wildfang/Atlantik)	Vom Grill: Bratwurst, Cervelat Grill-Schüblig Bunter Salatteller Bürli	Kalbsragout "Safran" mit Gemüse und sämiger Safransauce dazu gibt es Kartoffelstock & Mischgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Gemüse-Pie gedeckter Gemüsefladen mit Rüebli, Broccoli, Lauch, Käse & Rahmguss (Pie = gedeckter Fladen, Wähe)	Bami Goreng vegetarisch Gebratene Nudeln mit Gemüse, Pilzen, Sojasauce und Kukuma	Teigwarenauflauf mit Lauch, Apfel, Zwiebeln und Käse mit sämiger Mornay-Sauce überbacken	Indisches Mango Curry mit Kichererbsen und orientalischen Gewürzen dazu servieren wir Basmati-Reis	Crémige Kartoffelnocchi mit Lauch, Mangold, Rüebli, Fenchel, Peperoni und würziger Gemüsesauce garniert mit Grillgemüse	Vom Grill: Gemüse-Grill-Burger Bunter Salatteller Bürli	Sommersalat-Teller mit Melonenschnitt und Frühlingsrollen dazu servieren wir Sweet-Chilisauce
Mittagessen aus aller Welt	Schweinsgeschnetzeltes an Kräuter-Knoblisauce serviert mit Wildreis Tagesgemüse	Bunter Salatteller mit Pouletschenkel aus dem Ofen dazu servieren wir BBQ Dipp (Poulet = CH)	Hackfleisch-Strudel mit Frischkäse und Gemüse auf würziger Kräutersauce knackiges Gemüse (Hackfleisch = Rind)	Crevetten Baguette mit Cocktailsauce garniert mit Cherrytomaten, Avocado und eingelegtes Gemüse (Crevetten = Zucht/Vietnam)	Indisches Pouletcurry Tandoori an sämiger Sauce mit Kokosnuss Jasmin-Reis (Geschnetzeltes = CH-Poulet)	Vom Grill: Crevettenspiess Bunter Salatteller Bürli (Crevetten = Zucht/Vietnam)	Dorsch mit Parmaschinken auf Proseccosauce dazu servieren wir Lauch-Spaghetti (Dorsch = Wildfang/Nordatlantik)
Dessert	Gebackene Vanille-Stange	Stracciatellashaum-crème garniert	Pfirsichkompott mit Johannisbeeren und Rahm	Schoggiflan garniert	Swiss-Glacéstage	1. August-Dessert feine Mousse garniert	Baileys-Panna Cotta mit Baileys-Ananas
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassisiger Sauce Saisonsalat	Tortelloni Tricolore mit einer leichten Thymian-Gemüsesauce Tagessalat	Fleischkäse-Teller fein aufgeschnitten mit Senf und fein garniert dazu servieren wir eine Semmel	Weissweinsrisotto mit Gemüse und sautierten Pilzen Parmesan Tagessalat	Süsser Znacht Apfelmüchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Suppe am Abend: <u>Gemüsecrème</u> <u>Bouillon mit Backperlen</u> Belegte Brötli Ei, Thon & Tatar garniert	Café complet mit Butter, Konfi und kleinem Coppa -Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli (Coppa = Luftgetrocknetes Schweinefleisch)