

Menüplan

vom 20. Juli 2026
bis 26. Juli 2026
 KW 30

Wochenhit (Mittag)

Maispoularde an Jus
 Marktgemüse
 Rosmarinkartoffeln

Abends immer wählbar

Café complet
 Birchermüesli

Herkunft unserer Produkte:

Wenn möglich, kaufen wir Produkte aus nachhaltiger Produktion und/oder von Produzenten aus der Region ein. Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

* Herkunft: Nordatlantik
 Fangart: Aquakultur

*** enthält Schweinefleisch

Allergene:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Tagesmenu

Vegetarisch

Abendessen

MO 20.07.2026	Salatbuffet Sellerie Apfel Suppe Ragout vom Rind Kartoffelstampf Bohnen	Salatbuffet Sellerie Apfel Suppe Weizen Ragout Kartoffelstampf Bohnen	Tagessuppe Buffet
DI 21.07.2026	Salatbuffet Randen Orangen Suppe Schweinsrahmschnitzel *** Nüdeli glasierte Karotten	Salatbuffet Randen Orangen Suppe Nüdeli an Pilzrahmsauce	Tagessuppe Buffet
MI 22.07.2026	Salatbuffet Fenchel Safran Suppe Raviolini mediterraneo Salbeibutter und Parmesan Caramel Flan	Salatbuffet Fenchel Safran Suppe Raviolini mediterraneo Salbeibutter und Parmesan Caramel Flan	Tagessuppe Buffet
DO 23.07.2026	Salatbuffet Karotten Kokos Suppe Poulet Frikassee Erbsen und Rüebli Reis	Salatbuffet Karotten Kokos Suppe Kichererbsen Curry Gemüse Reis	Tagessuppe Buffet
FR 24.07.2026	Salatbuffet Broccoli Suppe gebratenes Tilapiafilet * Salzkartoffeln Rahmspinat	Salatbuffet Broccoli Suppe panierter Tofu an Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Tagessuppe Buffet
SA 25.07.2026	Salatbuffet Gemüsecrème Suppe Cordon Bleu *** Pommes Frites Ofentomate	Salatbuffet Gemüsecrème Suppe Sellerie Cordon Bleu Pommes Frites Ofentomate	Tagessuppe Buffet
SO 26.07.2026	Salatbuffet Blumenkohl Suppe Fleischvogel an Portweinjus *** Rosmarinkartoffeln Schmorgemüse süsse Überraschung aus der Patisserie	Salatbuffet Blumenkohl Suppe gefüllter Gemüse Crêpe Spinat und Käse süsse Überraschung aus der Patisserie	Tagessuppe Buffet