

Menüplan

01. – 07. Juni 2026 KW 23

	Tagessuppe / Salat	Mittag	Vegetarisch	Abend
Mo 1.06.2026	Linsen Cremesuppe – Griechischer Hirtensalat mit Feta	Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce Hörnli-Sommergemüse-Gratin mit Rosmarin-Frischkäsesauce – Stracciatellacrème	Hörnli-Sommergemüse-Gratin an Frischkäsesauce – Stracciatellacrème	Warmes Schüfeli mit Kartoffelsalat und Senf
Di 2.06.2026	Zucchini-suppe – Eisbergsalat	Pouletsteakli mit Rosmarinjus, Bäckerinnenkartoffeln Blumenkohl «Mimosa» – Mokkaflan	Quorn-Steakli mit Rosmarinjus, Bäckerinnen-Kartoffel, Blumenkohl «Mimosa» – Mokkaflan	Götterspeise mit Erdbeeren-Rhabarber Kompott
Mi 3.06.2026	Wurzelcrèmesuppe – Rote Bohnen Salat	Kalbsgeschnetzeltes Waldpilzrahmsauce Teigwaren, Sommergemüse – Marinierte Erdbeeren	Tofugeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Teigwaren, Sommergemüse – Marinierte Erdbeeren	Birchermüesli mit Brot
Do 4.06.2026	Gemüsepüreesuppe – Kabis-Rüebli-salat	Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette, grüne Bohnen, Salzkartoffeln – Zucchetti-Schoggi Cake	Gemüseburger mit Gemüsevinaigrette, grüne Bohnen, Salzkartoffeln – Zucchetti-Schoggi Cake	Poulet-Curry-Reissalat
Fr 5.06.2026	Griesssuppe Léopold Kopfsalat mit Radiesli	Forellenfilets <small>TUR</small> (Aquakultur) Safransauce Spinat-Reis und Honig Rüebli – Panna Cotta mit Fruchtsauce	Kichererbsen Bällchen, Safransauce, Spinat-Reis und Honig Rüebli – Panna Cotta mit Fruchtsauce	Spaghetti «Bolognese»
Sa 6.06.2026	Tomatensuppe – Gurkensalat	Blätterteigpastetli mit Champignons-Fleischfüllung Erbsen und Kohlraben – Schokoladenmousse	Blätterteigpastetchen Champignons-Ragout-Füllung, Erbsen und Kohlraben – Schokoladenmousse	Toast «Hawaii» mit Raclettekäse, Ananas und Schinken
So 7.06.2026	Weisseinsüppchen – Selleriesalat	Trutentrollbraten, Apfel-Calvados-sauce Risotto mit Wirsing Randengemüse – Himbeerencrème	Mozzarella Sticks Risotto mit Wirsing Randengemüse – Himbeerencrème	Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Wochen Hit

Bergkäse-Spargel Quiche mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip und Salatbouquet

Alternativen für Abendessen bis 12.00 in der Küche melden

Birchermüesli, Schinken- Salami oder Thon Brötli
Kartoffelstock, Ravioli an Tomatensauce und Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.