

Menüplan KW 22

25. – 31. Mai 2026

	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Mo	Pfingstmontag Broccolicrèmesuppe – Tomaten-Gurkensalat	Schweinsfilet im Speckmantel mit Portweinjus und Spargel-Risotto – Schokoladenküchlein	Luftiger Käsequarkkuchen
Di	Bouillon mit Fideli – Grüner Salat	Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse – Frische Erdbeeren	Kaiserschmarrn mit Zwetschenkompott
Mi	Kokos-Limettensuppe – Karotten-Kabis Salat	«Riz Casimir» Poulet Oberschenkel Ragout an Currysauce mit Reis und Früh- tegarnitur – Schwarzwälderschnittli	Spaghetti «Pomodoro» mit Zweigtomaten und Reibkäse
Do	Spargelcrèmesuppe – Bunter Blattsalat	Kalbsbrust-Rollbraten mit Sauce Provençale, Polenta und grüne Bohnen – Vanilleflan	Gschwelli mit Käse aus der Region und Kräuterquark
Fr	Gemüsepüreesuppe – Curry-Maissalat mit Peperoniwürfeli	Norwegisches Lachsfilet (Aquakultur) mit Dillrahmsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln oder Poulet-Nuggets mit gleichen Beilagen – Heidelbeer-Joghurtcrème	Gelberbsensuppe mit Gnagi
Sa	Brottsuppe – Hirtensalat mit Feta	Rindsragout an Balsamicojus, Kräuter-Spätzli und Vichy Karotten Schmelzbrötli	Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce
So	Kräutersüppchen – Kopfsalat mit Radiesli	Schweinsnierstückbraten, Thymianjus, Herzoginkartoffeln, grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise – Limetten-Mousse	Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Alternativen für Abendessen:

Birchermüesli, Schinken- Salami-Spargel oder Thon Brötli oder Rinds Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse oder Café Complet