

Menuplan 27. Juli - 2. August 2026

Wochenhit
mit Salatbuffet und Tagessuppe

Warmes Chorizo - Brie Sandwich

	Mittagessen Menu	Mittagessen Vegi	Abendessen
Montag	Salatbuffet Linsensuppe Rindsstroganoff Kartoffelgnocchi Mangold	Salatbuffet Linsensuppe Panierte Champignons mit Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln und Mangold	Suppe Apfelrösti mit Croûton und Vanillesauce
Dienstag	Salatbuffet Kartoffelsuppe Ofenfleischkäse an Rosmarinsauce Titlis-Hüetli Kefen	Salatbuffet Kartoffelsuppe Gemüsestrudel garniert mit Salaten	Suppe Melonen mit gekochtem Schinken und Brot
Mittwoch	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Schweinsvoren Kartoffelstock Ratatouille Kuchenvariation	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Maisgaletten-Türmchen mit Ratatouille Kuchenvariation	Suppe Spaghetti Bolognese mit Reibkäse
Donnerstag	Salatbuffet Broccolisuppe Kalbspojarski an Paprikasauce Weissweinrisotto Kurkuma - Kohlrabi	Salatbuffet Broccolisuppe Ofenkartoffeln mit Sour Cream und mediterranem Gemüse	Suppe Fruchtwähe mit Rahm
Freitag	Salatbuffet Rüebli-suppe Zanderfilet (EE) gebraten an Schnittlauchsauce Couscous Broccoli	Salatbuffet Rüebli-suppe Steinpilzravioli an Teichler Thymiansauce Broccoli	Suppe Wurstweggen mit Rüebli-salat
01. Aug	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Röstikroketten Glasierte Rüebli  "Tells" Süssmostcrème 	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Walliser Toast mit Tomaten und Raclettekäse garniert mit Ruccola "Tells" Süssmostcrème	Suppe Teigwarensalat mit Schinkenwürfeli und Gemüse
Sonntag	Salatbuffet Consommé mit Eierstich Schweinsbraten an Rotweinsauce Krawättli Mischgemüse Crèmeschnitte	Salatbuffet Consommé mit Eierstich Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce und Salaten garniert Crèmeschnitte	Suppe Café Complet mit St. Albray Käse