

Menüplan 15.06. bis 21.06.2026

		Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026 Neuhausmittag	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Mittagessen	Menüsalat Suppe Dessert	tomatierte Reiscremesuppe mit Parmesan	Ratatouillesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer Glacé	Gemüsebouillon mit Ei	Tomaten-Melonen- Suppe	Gemüse- Cremesuppe	Zitronengras- Kokos-Suppe mit Kurkuma Erdbeeren mit Rahm
	Tages-Menü	Fleischkäse Cordon Bleu Country Cuts Peperonata	Cannelloni mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken Erbsen und Rüebl	Pouletbrust Stroganoffsauce Butterspätzli geschmorter Fenchel	Nasi-Goreng Indonesisches Reisgericht Poulet-Spiessli Erdnusssauce Gemüwestreifen und Pfannkuchen	gebratenes Wolfsbarschfilet* Zitronensauce gebratener Reis Ofentomate	Appenzeller Brätschnitzel Kräutersauce Griesskugeln Ofengemüse	niedergegartes Schweinsnierstück Estragon-Butter Sauce Kartoffelkrapfen Bohnen mit Speck
	Wochenhit	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thon Sauce garniert	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thon Sauce garniert	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thon Sauce garniert	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thon Sauce garniert	Siedfleischsalat garniert Bratkartoffeln	Siedfleischsalat garniert Bratkartoffeln	Siedfleischsalat garniert Bratkartoffeln
	Vegi-Menü	veganer Gemüseburger Country Cuts Peperonata	Cannelloni mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken Erbsen und Rüebl	Gemüse-Stroganoff mit Tofu Butterspätzli geschmorter Fenchel	Indonesischer Gemüse-Reis- Gericht Erdnusssauce und Pfannkuchen	gebackenes Gemüse Zitronenquark gebratener Reis Ofentomate	Blumenkohl- Käsemedaillon Kräutersauce Griesskugeln Ofengemüse	geschmorter Knollensellerie Estragon-Butter Sauce Kartoffelkrapfen Bohngemüse
Abendessen	Abendmenü	gemischter Braten Gemüsevinaigrette Ruchbrot	Fotzelschnitten mit Zwetschgenröster	Kartoffelsuppe mit Schweinswürstli	Wurst-Käse-Salat mit Zwiebeln und Essiggurken	Brotpudding Vanillesauce	Käsewähe mit Selleriesalat	Kaiserschmarrn Aprikosenkompott
		Café complet mit Aprikosenquark oder Birchermüesli	Café complet mit Aprikosenquark oder Birchermüesli	Café complet mit Aprikosenquark oder Birchermüesli	Café complet mit Aprikosenquark oder Birchermüesli	Café complet mit Dörrfrüchten und Feta oder Birchermüesli	Café complet mit Dörrfrüchten und Feta oder Birchermüesli	Café complet mit Dörrfrüchten und Feta oder Birchermüesli

Fleisch/Brot/Fisch aus der CH (Abweichungen werden deklariert)

*Wolfsbarsch TR

En Guete! wünscht Ihnen das Küchenteam