

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	20.07.2026	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Röstikroketten Blumenkohl mit Brösmeli Salat CHF17.00	Warmes Schinkengipfeli Randensalat Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT
Dienstag	21.07.2026	Suppe oder Jus Gebackener Weichkäse mit Preiselbeer Dip Bratkartoffeln Kohlrabi an Rahmsauce Salat CHF17.00	Götterspeise mit Aprikosen Milchkaffee oder Tee	Spanische Omelette mit Gemüse und Champignons Salat CHF17.00
Mittwoch	22.07.2026	Suppe oder Jus Weisses Pouletvoressen mit Champignons und Silberzwiebeln Teigwaren Ratatouille Salat CHF17.00	Toast Williams Rüebli-salat Toastbrot (AT) Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	23.07.2026	Suppe oder Jus Berner Zungenwurst Salzkartoffeln mit Petersilie Gedämpfte Bohnen Salat CHF17.00	Hörnlisalat mit Schinken, Essiggurken, Mais und Tomate Körnerbrot Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung
Freitag	24.07.2026	Suppe oder Jus Seelachsfilet mit Kräuterkruste Rahmsauce mit Dill Safranreis Seelachs(NOP/NWP) Brokkoli mit Mandeln Salat CHF17.00	Warmer Quarkauflauf mit Beerenkompott Milchkaffee oder Tee	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salaten garniert Forelle (CH) Salat CHF 20.00
Samstag	25.07.2026	Suppe oder Jus Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch und Gemüse Reibkäse Salat CHF17.00	Wienerli mit Senf Ruchbrot Essiggemüse Milchkaffee oder Tee	
Sonntag Geburtstagsessen Hr. Giunta	26.07.2026	Suppe oder Jus Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone Pommes frites Mischgemüse Salat CHF20.00	Sonntig's Z'nacht Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.