

Menu vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

Datum	Mittagessen täglich Salatteller	Nachessen täglich Tagessuppe
Montag 13.07.2026	Champignoncremesuppe Truthahn Curry mit Früchten Basmatireis Obstkorb	Kirschenwähe mit Rahm
Dienstag 14.07.2026	Kräutercremesuppe Schweinsvoren Polenta Grüne Bohnen Caramel Creme mit Birne	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse
Mittwoch 15.07.2026	Bärlauchcremesuppe Kartoffelauflauf mit Zucchini und Tomaten Obstkorb	Rührei mit Pilzen Salat
Donnerstag 16.07.2026	Grünerbsensuppe Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelschnitzli Stracciatella Creme	Warme Schweinswürstli mit Senf Hausbrot
Freitag 17.07.2026	Frühlingszwiebel-suppe Forellenfilet Zuger Art Salzkartoffeln Fenchel Meringue mit Rahm	Birchermüesli mit Schlagrahm
Samstag 18.07.2026	Spargelcremesuppe Saltimbocca mit Marsalasauce Risotto Peperonata Erdbeerparfait im Glas	Fleischsalat garniert
Sonntag 19.07.2026	Consommé mit Flädli Pouletbrust mit Bearnaisesauce Spinatnudeln Glasierte Rüebli Ovomaltine Mousse	Café complet mit Käseplatte
 En Guete	Wochenhit (ausser Wochenende und Feiertage) Hit 1: Salatteller mit Frühlingsrolle Sojasauce Hit 2: Fleischvogel an Rotweinsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Tägliche Alternativen Nr. 1 Café complet Nr. 2 Birchermüesli mit Rahm Nr. 3 Käse-Teller mit Hausbrot Nr. 4 Süsse Polenta mit Kompott

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Fleisch / Fisch aus der Schweiz.

Änderungen vorbehalten

Unser Brot und Feinbackwaren Sortiment wird in der Schweiz produziert. Das Mehrkorn-Toastbrot wird in Österreich produziert.

Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen das Küchenteam gerne Auskunft.