

17.08.2026 - 23.08.2026

	Normalkost	Leichte Kost	Abendessen
Montag	Selleriecrèmesuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Gelbe Butterbohnen Vanillecrème mit Amarenakirschen	Selleriecrèmesuppe Bratwurst mit Bratensauce Bratkartoffeln Babykarotten Vanillecrème mit Amarenakirschen	Rührei auf Toast Tomatencoulis Blattsalat
Dienstag	Griesssuppe Kalbsschulterbraten Portosauce Gemüserieis Blumenkohl mit Brösmeli Mandelschnitte	Griesssuppe Kalbsschulterbraten Portosauce Gemüserieis Blumenkohl mit Brösmeli Mandelschnitte	Makkaronen nach Art des Chefs Chinakohl mit Ananas
Mittwoch	Gemüsesuppe mit Kerbel Rindsgeschnetzeltes mit Sauerrahm Kartoffelstock Peperoni Gemüse Meringues mit Rahm	Gemüsesuppe mit Kerbel Rindsgeschnetzeltes mit Sauerrahm Kartoffelstock Geschmorter Wirsing Meringues mit Rahm	Kaffee complet Gipfeli Nutella, Streichkäsli und le Parfait
Donnerstag	Bouillon mit Fideli Pojarskisteak Rahmsauce Butternüdeli Mischgemüse Tiramisu	Bouillon mit Fideli Pojarskisteak Rahmsauce Butternüdeli Mischgemüse Tiramisu	Zwetschgenschober Fruchtsauce
Freitag	Haferflockensuppe Gebratenes Forellenfilet Hollandaise Salzkartoffeln Blattspinat Fruchtcrème	Haferflockensuppe Zungenwurst mit Senf Salzkartoffeln Blattspinat Fruchtcrème	Chäsknöppli Randensalat
Samstag	Hausfrauensuppe Riz Casimir vom Poulet Fruchtgarnitur Schwarzwäldertorte	Hausfrauensuppe Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce Reis Fruchtgarnitur Schwarzwäldertorte	Schinkenrollen mit Spargeln Melonenschnitt Kartoffelsalat
Sonntag	Geflügelcrèmesuppe Kalbslebergeschnetzeltes Balsamicosauce Rösti Broccoli mit Mandeln Gebrannte Crème	Geflügelcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti Broccoli mit Mandeln Gebrannte Crème	Salamibrötli garniert Joghurt

Für Informationen über die in den Speisen enthaltenen Allergene, sowie Fleisch und Fischdeklaration, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.