

## Menüplan 25. Mai - 31. Mai 2026

|  | Mittag  |   | Abend  |
|--|---|---|--|
|  | Menu  | Vegetarisch   |  |
| <b>Montag</b><br><b>25.05.2026</b>     | Tagessuppe<br>Paprikarahmgeshnetzeltes<br>Kartoffelstock<br>Ofengemüse  | Tagessuppe<br>Vegigeschnetzeltes<br>mit Paprikasauce<br>Kartoffelstock<br>Ofengemüse                        | Tagessuppe<br>Apfelküchlein mit Vanillesauce<br>Zimtucker                                    |
| <b>Dienstag</b><br><b>26.05.2026</b>   | Tagessuppe<br>Truten-Piccata mit Tomatensauce<br>Spaghetti<br>Romanesco   | Tagessuppe<br>Gemüse-Piccata<br>mit Tomatensauce<br>Spaghetti<br>Romanesco                                  | Tagessuppe<br>Käseschnitten mit Paprika<br>Spargelsalat                                      |
| <b>Mittwoch</b><br><b>27.05.2026</b>   | Rüeblicrèmesuppe mit Kokosmilch<br>Kalbsleberli mit Salbeisauce<br>Rösti<br>Broccoli mit Mandeln  | Rüeblicrèmesuppe mit Kokosmilch<br>Broccoliburger mit Salbeisauce<br>Rösti                                  | Rüeblicrèmesuppe mit Kokosmilch<br>Pinsa Romana mit Tomatensauce<br>Basilikum und Mozzarella |
| <b>Donnerstag</b><br><b>28.05.2026</b> | Tagessuppe<br>Lammragoût mit Currysauce<br>Butterreis<br>Bohnen   | Tagessuppe<br>Linseneintopf mit Currysauce<br>Butterreis<br>Bohnen  | Tagessuppe<br>Pouletsalat Hawaii<br>Brot   |
| <b>Freitag</b><br><b>29.05.2026</b>    | <b>Spitexessen</b><br>Bunter Blattsalat mit Granatäpfeln<br>Schweinshalsbraten mit Aprikosen<br>Kartoffelgratin/Saisongemüse<br>Gebrannte Crème | Bunter Blattsalat mit Granatäpfeln<br>Vegischnitzel<br>Kartoffelgratin/Saisongemüse<br>Gebrannte Crème      | Lauchcrèmesuppe<br>Bündner Gerstensuppe<br>Brot  |
| <b>Samstag</b><br><b>30.05.2026</b>    | Tagessuppe<br>Lasagne mit Béchamelsauce<br>und Käse überbacken  | Tagessuppe<br>Vegilasagne mit Béchamelsauce und<br>Käse überbacken  | Tagessuppe<br>Laugensandwich mit Salami  |
| <b>Sonntag</b><br><b>31.05.2026</b>    | Bouillon mit Einlage<br>Hackbraten mit Pilzsauce<br>Schupfnudeln/Rotkraut<br>Schoggiocrema  | Bouillon mit Einlage<br>Panniertes Vegischnitzel<br>mit Pilzsauce<br>Schupfnudeln/Rotkraut<br>Schoggiocrema | Café Complet<br>Landrauchschorlen, Käse, Joghurt   |

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc Zertifiziert -Vietnam.  
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.