

## Menüplan 01. - 07. Juni 2026

	Mittag	Vegetarisch	Abend
	Menu		
<b>Montag</b> <b>01.06.2026</b>	Tagessuppe Kalbspojarski mit Pilzrahmsauce Äplerhörnli Glasierte Karotten	Tagessuppe Äplerhörnli mit Reibkäse Apfelkompott	Tagessuppe Griessbrei mit Zimtucker Früchtekompott
<b>Dienstag</b> <b>02.06.2026</b>	Leichte Currysuppe Kalbsschnitzel paniert Pommes frites Lauchgemüse à la crème	Leichte Currysuppe Risottobällchen paniert Pommes frites Lauchgemüse à la crème	Leichte Currysuppe Melonen mit Rohschinken Brot
<b>Mittwoch</b> <b>03.06.2026</b>	Lauchcrèmesuppe Kalbsblankett Nudeln Pfälzergemüse	Lauchcrèmesuppe Nudelpfanne mit Gemüse und frischen Pilzen	Lauchcrèmesuppe Äplermagronen Apfelschnitzli
<b>Donnerstag</b> <b>04.06.2026</b>	Tagessuppe Fleischvogel mit Rotweinsauce Polenta Ratatouille	Tagessuppe Vegibällchen Polenta Ratatouille	Tagessuppe Pizzavariation Blattsalat
<b>Freitag</b> <b>05.06.2026</b>	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Rindsgeschnetzeltes Fregola Sarda mit Pesto/Blattspinat Tagesdessert	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Cannelloni al forno mit Käse überbacken Tagesdessert	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Schinkengipfeli Saisonsalat
<b>Samstag</b> <b>06.06.2026</b>	Tagessuppe Pouletsaltimbocca mit Balsamicojus Safranrisotto Zucchetti	Tagessuppe Gemüsepiccata Safranrisotto Zucchetti	Tagessuppe Baguette mit Käse und Champignons
<b>Sonntag</b> <b>07.06.2026</b>	Bouillon mit Einlage Kalbshals gerollt mit Rahmsauce Bäckerinenkartoffeln/Pastinakengemüse Baileys-Crème	Bouillon mit Einlage Gemüsetaler mit Rahmsauce Bäckerinenkartoffeln Pastinakengemüse Baileys-Crème	Café complet Bündnerfleisch, 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.