

Menüplan, Woche 30

	Mittagessen	Nachessen
Montag 20.07.2026	Garburesuppe Überraschungsfleisch Emmerotto Mischgemüse Glace mit Rahm	Servelat mit Kartoffelsalat und geraffelem Rüebli-salat
Dienstag 21.07.2026	Kräutercremesuppe •Penne Cinque Pi mit Hinkelsteinkäse und Gemüse-garnitur Panna Cotta	•Apfelwähe garniert
Mittwoch 22.07.2026	Orangensaft Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Bohnen Dessertvariation	• Militär-Käseschnitte Apfelschnitzli
Donnerstag 23.07.2026	Randencremesuppe •Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-ragout Melonensalat	•Milchreis, Zimt-Zucker Zwetschgenmus
Freitag 24.07.2026	Kaltschale Fischfilet Noemi Pernodjus Weissweinrisotto Erbsli Zitronenkuchen	•Birchermüesli garniert
Samstag 25.07.2026	Tomatencremesuppe Appenzeller Kartoffelgratin mit Birnen und Speck Apfelmousse Calvados	•Rhabarberwähe garniert
Sonntag 26.07.2026	Isotonischer Apfelsaft Zürcher Geschnetzeltes Feine Nüdeli mit Brösmeli Rüebli mit Kräutern Tiramisu	Siedfleischsalat garniert
Wochenhit	Paniertes Pouletschnitzel Salat vom Buffet Tagesdessert	

- vegetarisch

Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traita fina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form.

15.07.2026/YvFThG