

Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

Menüplan, Woche 35

Montag 24.8.2026	Mittagessen Reiscreme mit Kurkuma Paniertes Pouletschnitzel Pommes frites, Ketchup Bohnen Süssmostcreme	Nachessen •Reis Kaiserinnen Art Fruchtsauce
Dienstag 25.8.2026	Garbure •Gemüseteller mit Spiegelei und Bulgur Tiramisu	•Aprikosenwähe garniert
Mittwoch 26.8.2026	Lauchcremesuppe Lammragout Rotweinsauce Tessiner Polenta Ratatouille Dessertvariation	•Käsesalat garniert
Donnerstag 27.8.2026	Tomatencremesuppe •Mediterrane Canelloni mit Käserahmsauce und Gemüse garniture Fruchtsalat	•Kartoffelknödel mit Pilzragout
Freitag 28.8.2026	Orangensaft •Fischfilet Noemi Salzkartoffeln Spinat Marmorgugelhopf	Birchermüesli garniert
Samstag 29.8.2026	Kräutercremesuppe •Hirsegratin mit Gemüse Pikante Sauce Aprikosenmousse	•Apfelwähe garniert
Sonntag 30.8.2026	Kürbiscresmesuppe Schweinsnierstück Senfsauce Kartoffelgratin Broccoli Fruchttörtli	•Zürcher Chriesi-Totsch Vanillesauce
Wochenhit	Knoblisteak vom Schweinehals Salat vom Buffet Tagesdessert	

• vegetarisch

Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traitaфина, 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.

24.08.2026/YvF