

1. Juni bis 7. Juni 2026

Menüplan	Mittag	Abend
Montag, 01.06.	<b>Brotsuppe</b> <b>Kalbsadrio</b> <b>Griessmond</b> <b>Glasierte Rüebl</b>	<b>Geschwellti mit Kräuterquark</b> <b>und Käse</b>
Dienstag, 02.06.	<b>Bündner Gerstensuppe</b> <b>Hackfleischbällchen</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Bohnenbündeli</b>	<b>Aprikosenwähe mit Rahm</b>
Mittwoch, 03.06. Schoko-Kokos-Schnitten	<b>Basler Mehlsuppe</b> <b>Pouletgeschnetzeltes</b> <b>Trockenreis</b> <b>Broccoli</b>	<b>Röstitaschen mit Salat</b>
Donnerstag, 04.06.	<b>Bouillon mit Buchstaben</b> <b>Rindsvoessen</b> <b>Spätzli</b> <b>Zucchetti</b>	<b>Apfelküchlein mit</b> <b>Vanillesauce</b>
Freitag, 05.06. Mangocreme	<b>Gemüsecremesuppe</b> <b>Lachsfilet an Zitronensauce</b> <b>Bratkartoffeln</b> <b>Kefen</b>	<b>Militärschnitten mit</b> <b>Apfelschnitzen</b>
Samstag, 06.06.	<b>Selleriecremesuppe</b> <b>Gemüsekuchen</b> <b>Gemischter Salat</b>	<b>Sunnehofteller</b>
Sonntag, 07.06. Erdbeeren mit Rahm	<b>Pilzcremesuppe</b> <b>Schweinsfilet an</b> <b>Portweinsauce</b> <b>Kartoffelgratin</b> <b>Gemüsebouquet</b>	<b>Cafe Complet</b>
<b>Wochenhit</b>	<b>Fitnesssteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter</b>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich ausschliesslich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert.