

Menuplan KW 29

13.07.2026 – 19.07.2026

Tagesmenu

Mit Suppe und Salat

Vegetarisch

Mit Suppe und Salat

Abendessen

Montag 13.07.2026	Dessert Moccacreme	Teigwarensalat mit Tomaten und Zucchini Grillkäse Preiselbeerschaum		Reispfanne mit Poulet und frischem Gemüse Kopfsalat
Dienstag 14.07.2026		Rindsgeschnetzeltes BV Paprikasauce Ofenkartoffeln Broccoli	Gemüse-Fritters Hummus Ofenkartoffeln Broccoli	süsser Brotauflauf mit Früchten reichhaltiger Blattsalat
Mittwoch 15.07.2026	Dessert Cremeschnitte	Trutenpiccata Tomatensauce Tagliatelle Knackerbsen	Zucchettipiccata Tomatensauce Tagliatelle Knackerbsen	Alternative zum Bestellen Couscoussalat mit Früchten und Hobelkäse
Donnerstag 16.07.2026		Eintopfgericht Quorn-Gemüseragout mit Wurzelgemüse und Ebly		gefüllte Teigwaren Basilikumpesto Grana Padano Gurken- Tomatensalat
Freitag 17.07.2026	Dessert Erdbeeren	Schweineschnitzel paniert Pommes, Ketchup Erbsen	Gemüseschnitzel Zitronenschnittz Pommes, Ketchup Erbsen	Rhabarberkuchen mit geschlagenem Halbrahm klare Gemüsesuppe
Samstag 18.07.2026		Gebratene Maisschnitte mit Gemüsestreifen und Käse Griechischer Salat		Käse- Aufschnittplatte Brot Kabis- Rüeblisalat
Sonntag 19.07.2026	Dessert Sonntagsdessert	Hacktätschli Gemüsereis Blattsalat		Cafe Complet BV Trockenwurst

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.