

# Menüplan

10. bis 14. August 2026 (KW 33)

|            | Mittags-Menü                                                                                     | Vegi                                                                             | Abendessen                     |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Montag     | Orangensaft<br>Spaghetti bolognaise<br>Reibkäse                                                  | Orangensaft<br>Spaghetti mit<br>Vegibolognaise<br>Reibkäse                       | Kaiserschmarrn<br>mit Apfelmus |
| Dienstag   | Wassermelone<br>Lachssteak<br>Pfeffersauce<br>Salzkartoffeln<br>Spinatflan                       | Wassermelone<br>Tofuschnitzel<br>Pfeffersauce<br>Salzkartoffeln<br>Spinatflan    | Café complet                   |
| Mittwoch   | Quornschnitzel paniert<br>mit Tomatensauce<br>Risotto mit Mascarpone<br>Brokkoli<br>Zitronencake |                                                                                  |                                |
| Donnerstag | Trutengeschnetzeltes<br>Casimir mit Früchtegarnitur<br>Basmatireis<br>Schoggicreme               | Vegigeschnetzeltes<br>Casimir mit Früchtegarnitur<br>Basmatireis<br>Schoggicreme |                                |
| Freitag    | Süsskartoffelcurry mit Mais<br>und roten Bohnen<br>Naturejoghurt<br>Fladenbrot                   |                                                                                  |                                |

Jeden Mittag steht ein Salatbuffet mit Rohkostsalaten zur Verfügung.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich aus CH-Produktion.

Unsere Brot- und Backwaren stammen aus CH-Produktion.

Bei Fragen zu Allergien wendet euch an die Küche oder an die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

