

Kulinarik

Woche 30/2025

Mo., 21.07.2025

Di., 22.07.2025

Mi., 23.07.2025

Do., 24.07.2025

Fr., 25.07.2025

Sa. 26.07.2025

So., 27.07.2025

Mittag

- Tagessuppe

- Kalbsgeschnetzeltes*1
Rösti
Glasierte Rüeblu

Vegi

- Pastelli mit
Gemüseragout

- Tages Dessert

Mittag

- Tagessuppe

- Pouletvoressen*1 mit
Kokosmilch &
Kichererbsen
Kräuterreis

Vegi

- Samosa
Sweet-Sour Sauce
Gebratener Reis mit
Gemüse & Ei

- Schweden Schnitte

Mittag

- Tagessuppe

- Spaghetti
- Bolognese*1
- Reibkäse

Vegi

- Spaghetti Pesto
Reibkäse

- Tages Dessert

Mittag

- Tagessuppe

- Schweins
Schulterbraten*1
Balsamico-Honigsauce
Bratkartoffeln
Broccoli

Vegi

- Spanische Gemüse
Tortilla

- Frucht Lassi

Mittag

- Tagessuppe

- Fischstäbli*2
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat

Vegi

- Blumenkohl-Medallion
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat

- Tages Dessert

Mittag

- Tagessuppe

- Saltimbocca*1
- Salbeijus
- Polenta
Peperonata

Vegi

- Gebratenes Quornfilet
Salbeijus
Polenta
Peperonata

- Rüeblcake

Mittag

- Tagessuppe

- Glasierter
Kalbsschulterbraten*1
Rotweinsauce
Teigwaren
Zucchettigemüse

Vegi

- Reisbällchen
Tomatenragout
Zucchettigemüse

- Schwarzwälder

Varianten für jeden Abend: Birchermüsli, Café complet, Fleischteller, Käseteller, Salatteller, Spiegelei, Rührei, Omelett, Porridge, Milchreis und Griessbrei.

Abend

- Russischer Salat
Gefülltes Ei
Salami*1

Abend

- Milchreis
Fruchtkompott
Zimtucker

Abend

- Birchermüsli garniert

Abend

- Gschwellti
Käse & Kräuterquark

Abend

- Salzige Fotzelschnitte
Pilz-Speckragout*1

Abend

- Cafe Complete

Abend

- Teigwarenauflauf mit
Gemüse & Ei

Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Eier stammen aus Schweizer Produktion, sofern nicht anders deklariert

Herkunft: *1 Schweiz

*2 Neuseeland

*3 Ungarn

*4

*5

*6