






Menüplan

15.06.2026 – 21.06.2026 (KW 25)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 15.06.2026	Passierte Gemüsesuppe Wiener-Kalbsrahmgulasch mit grünen Nudeln und Fenchel aus dem Ofen Tagesdessert	Französische Omelette mit Schnittlauch Blattsalat	
Dienstag 16.06.2026	Bouillon mit Gemüse Bauernbratwurst mit Zwiebeln dazu Butterrösti und Kräuterkohlraben YoQua-Johannisbeeren	Entlebucher Apfeltäschli mit Vanillesauce	 Vegi-Menü Reispfanne mit Gemüse, Tofu, Pleos (Pilz), Soja und Curry (mild)
Mittwoch 17.06.2026	Tagessuppe Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und Basmati- Gemüsereis mit Früchtedeko Kokosglace	Gemischter kalter Teller garniert	
Donnerstag 18.06.2026	Erbsensuppe Schweinsplätzli mit Pilzsauce dazu hausgemachte Spätzli und Ofentomaten Chriesitraum im Gläsli	Schinkensulz mit Senfschaum und Mixed Pickles	 Gourmet-Menü Saisonende
Freitag 19.06.2026	Gurkensuppe Fischstäbli (Alaska) mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Trockenreis Frische Erdbeeren vom Feld	Käsekuchen mit Chabissalat	Weisse Spargeln mit Rohschinkenstreifen und Sauce Hollandaise mit Schnittlauchkartoffeln
Samstag 20.06.2026	Bouillon mit ABC Spaghetti an Rahmsauce mit Spargeln und Trockenfleisch Stracciatella-Schaum	Wurstsalat Sonnenberg	 Italienisches Menü Cannelloni mit Rindfleischfüllung im Ofen mit Béchamelsauce und Käse überbacken
Sonntag 21.06.2026  Geburtstagsessen	Gärtnersuppe Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art dazu Kartoffelstock und Erbsli und Rüebl Coupe Romanoff	Sommermüesli mit Früchten	

Herkunft / Allergene

Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).