



Woche / semaine 26
22.06.2026 - 28.06.2026

Menuplan Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi	Trutenschenkelragout an Senfsauce Williams-Kartoffeln Erbsen,- Karottengemüse Fruchtcreme mit Pfirischwürfeli	Ragoût de cuisses de dinde à la sauce à la moutarde Pommes Williams Mélange de petits pois et de carottes Crème aux fruits avec des dés de pêche
Dienstag Mardi	Kalbs-Saltimbocca alla romana Safranrisotto Tomaten nach provelzalischer Art Marinierte Erdbeeren "Chantilly"	Saltimbocca de veau à la romaine Risotto au safran Tomates à la provençale Fraises marinées "Chantilly"
Mittwoch Mercredi	Geräuchtes Tofu-Piccata an Tomatensauce Spinat-Tagliatelle Glasierte Pfälzenkarotten Flan pâtissier-Tarteletts	Piccata de tofu fumé à la sauce tomate Tagliatelles aux épinards Carottes jaunes glacées Tartelettes au flan pâtissier
Donnerstag Jeudi	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Polenta-Gnocchi Geschmorte Bohnen mit Knoblauch Caramelcreme mit Popcorn	Émincé de bœuf "Stroganoff" Gnocchi à la polenta Haricots braisés à l'ail Crème au caramel et pop-corn
Freitag Vendredi <small>*Island</small>	Gebratenes Rotbarschfilet* an Schnittlauchsauce Süsskartoffeln Zucchettigratin Schokoladenmousse	Filet de sébaste poêlé* à la sauce à la ciboulette Patates douces Gratin de courgettes Mousse au chocolat
Samstag Samedi	Pouletfilets "Casimir" Pilaw Reis Früchtgarnitur Mocktail - Virgin Colada	Filets de poulet "Casimir" Riz pilaf Garniture aux fruits Mocktail - Virgin Colada
Sonntag Dimanche	Seeländer Kanincherollbraten an Salbeisauce Rösti Broccoli mit Mandeln Frischkäsemousse mit Mangosalat	Rôti de lapin du Seeland à la sauce à la sauge Rösti Brocoli aux amandes Mousse au fromage frais accompagnée d'une salade de mangue

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse

Woche / semaine 26
22.06.2026 - 28.06.2026

Menuplan Plan de menu



	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Bauernschinken mit Kartoffelsalat	Jambon de pays Salade de pommes de terre
Dienstag Mardi	Reichhaltige Minestrone mit Borlottibohnen Schweinswürstli Kernenbrötli	Minestrone copieux aux haricots borlotti Saucisses de porc Petits pains aux graines
Mittwoch Mercredi	Süsse Pfannkuchen mit Beeren und Vanillesauce	Crêpes sucrées aux fruits rouges et sauce à la vanille
Donnerstag Jeudi	Spätzlipfanne mit Frühlingszwiebeln, Champignons, Chorizo und Käse	Poêlée de spätzli aux oignons nouveaux, champignons, chorizo et fromage
Freitag Vendredi	Bunter Krawätlisalat mit Erbsen, Mozzarella und Essiggurken	Salade de pâtes de cravattes aux petits pois, mozzarella et aux cornichons
Samstag Samedi	Käsesalat nach Hausfrauenart mit Gschwellti	Salade de fromage à la maison Pommes de terre en robe des champs
Sonntag Dimanche	Champignon-Terrine mit Anti-Pasti-Gemüse Brot	Terrine aux champignons accompagnée de légumes à l'italienne Pain

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse