



Woche / semaine 34
17.08.2026 - 23.08.2026

Menuplan Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi	Cipollataspiessli an Senfsauce Mascarpone-Bramata-Polenta Knackerbsen Glace	Brochettes de cipollata à la sauce à la moutarde Polenta au mascarpone et à la bramata Pois croquants Glace
Dienstag Mardi	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Seeländer Gemüse garnitur Gebäck "Edelstein"	Spaghetti à la bolognaise avec du fromage râpé et un assortiment de légumes du Seeland Pâtisserie "Diamant"
Mittwoch Mercredi	Veganer Crispy-Burger mit Guacamole-Dip-Sauce Herzoginkartoffeln Zucchini mit Thymian Crème Catana	Burger croustillant végétalien avec sauce guacamole Pommes duchesse Courgettes au thym Crème Catana
Donnerstag Jeudi	Grill Frittierte Eglifilets im Backteig mit Tartare Sauce Frühlingskartoffeln aus dem Ofen Fruchtsalat mit Limoncello	Grillade Filets de perche frits accompagnés de sauce tartare Pommes de terre nouvelles au four Salade de fruits au limoncello
Freitag Vendredi *Neuseeland	Paniertes Hoki-Filet* an Wasabi-Mayonnaise Couscous Broccoli Zitronen-Mohn-Muffin	Filet de Hoki pané* accompagné de mayonnaise au wasabi Couscous Brocoli Muffin au citron et aux graines de pavot
Samstag Samedi	Pouletgeschnetzeltes "Casimir" Trockenreis Früchtegarnitur Waadtländer "Vin cuit Tartelettes"	Émincé de poulet "Casimir" Riz nature Assortiment de fruits "Vin cuit Tartelettes" vaudois
Sonntag Dimanche	Geschmorte Schweins-Kopfbäggli in rosa Pfeffersauce Kürbisspätzli Gelbe Bohnen Süssmost-Schnitte	Joues de porc braisées à la sauce au poivre rose Spätzli à la courge Haricots jaunes Tranches au cidre

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



	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Toast Melba mit Schinken, Pfirsich und Raclette-Käse	Toast Melba au jambon, à la pêche et au fromage à raclette
Dienstag Mardi	Röstipizza Schnittsalat mit Ei	Pizza aux röstis Salade composée à l'œuf
Mittwoch Mercredi	Ratatouille-Wähe Bunter Blattsalat	Tarte à la ratatouille Salade verte colorée
Donnerstag Jeudi	Cervelatsalat garniert Hausgemachtes Brot	Salade de cervelas garnie Pain maison
Freitag Vendredi	Belegtes Brötchen mit Kräuter-Frischkäse und confierten Cherry-Tomaten	Canapé garni au fromage frais aux herbes et aux tomates cerises confites
Samstag Samedi	Teigwaren-Gemüsegratin mit Schinken	Gratin de pâtes aux légumes au jambon
Sonntag Dimanche	Kartoffel-Reibeküchlein mit Hüttenkäse Sommersalat	Galettes de pommes de terre râpées au fromage cottage Salade d'été

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.