



Tagesmenü von 22.07.2026 – 28.07.2026

Mittagessen

Mittwoch, 22. Juli

Poulet- Schenkelragout in Curry- Kokossauce
Basmatireis und Romanesco
Tomatensalat mit Balsamico Dressing
Schokoladenflan mit Rahm

Donnerstag, 23. Juli

Luzerner Schweinsschnitzel
Nudeln und zweierlei Rüebl
Grüner Salat mit Kräuterdressing
Crème Catalane

Freitag, 24. Juli

Egli Knusperli im Bierteig
Petersilienkartoffeln und Zucchetti
Gurkensalat mit Kerbeldressing
Glace mit Rahm

Samstag, 25. Juli

Schweins Cordon Bleu
Pommes frites und Romanesco
Kopfsalat mit Joghurtdressing
Rahmkirschtorte

Sonntag, 26. Juli

Kaninchenragout an Rosmarinsauce
Risotto und Ratatouille
Rüeblisalat mit Ingwerdressing
Rahmkirschtorte

Montag, 27. Juli

Schwedische Hackbällchen mit
Champignons an Rahmsauce
Stampfkartoffeln und Lauchgemüse
Blattsalat mit Haus Dressing
Zitronencreme

Dienstag, 28. Juli

Rindsgeschnetzeltes nach Bauerinnen Art
Teigwaren und Bohnen
Salat Riche
Schwedentorte

Abendessen

Mittwoch, 22. Juli

Wurstsalat garniert

Donnerstag, 23. Juli

Elsässer Flammkuchen

Freitag, 24. Juli

Kalter Teller mit Schinken, Aufschnitt
Salami und Käse

Samstag, 25. Juli

Aelpler Magronen mit Apfelmus

Sonntag, 26. Juli

Apfeljalousie mit Vanillesauce

Montag, 27. Juli

Geflügelcocktail
oder
Crevettencocktail

Dienstag, 28. Juli

Schinkengipfel mit Randensalat

Bitte mindestens 1 Tag im Voraus anmelden.

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz