

Menüplan vom 1. bis 7. Juni 2026

Montag 1. Juni	Gemüse-Cremesuppe * Poulet-Champignon Ragout an Rahmsauce Wildreis Buntes Gemüse * Gebäck
Dienstag 2. Juni	Brunnenkressesuppe * Rindshackplätzli an Pfeffersauce Kartoffelecken Tomate provençale * Mousse
Mittwoch 3. Juni	Zucchini-Cremesuppe * Schweinsnierstück an Thymiansauce Polenta Wurzelgemüse * Dessertschnitte
Donnerstag 4. Juni	Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons * Ghackets mit Hörnli Reibkäse & Röstzwiebeln Blattsalat * Apfelmus
Freitag 5. Juni	Solothurner Weinsuppe * Gebratenes Lachsforellenfilet¹ an Hummersauce Rosmarinkartoffeln Tomaten & Fenchel * Tiramisu
Samstag 6. Juni	Spargelsuppe * Trutenschnitzel² mit Basilikum-Rahmsauce Gnocchi Zucchini & Peperoni * Fruchtsalat
Sonntag 7. Juni	Gemüsebouillon mit Madeira * Kalbsschulterbraten geschmort an Cognacrahmsauce Kartoffelgratin Marktgemüse * Cassata Glace

Vegetarischer Menüplan

Menüplan vom 1. bis 7. Juni 2026

Montag 1. Juni	Gemüse-Cremesuppe * Tofu-Champignon Ragout an Rahmsauce Wildreis Buntes Gemüse * Gebäck
Dienstag 2. Juni	Brunnenkressesuppe * Bohnen Cassoulet Yasoja Joghurt Dip * Mousse
Mittwoch 3. Juni	Zucchetti-Cremesuppe * Polenta-Pizza Mediterranes Gemüse * Dessertschnitte
Donnerstag 4. Juni	Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons * Quorn Ghackets mit Hörnli Reibkäse & Röstzwiebeln Blattsalat * Apfelmus
Freitag 5. Juni	Solothurner Weinsuppe * Spargel Tortellini an Proseccoschaumsauce Parmesan Cherrytomaten * Tiramisu
Samstag 6. Juni	Spargelsuppe * Gnocchi-Pfanne mit Basilikum-Rahmsauce Gemüse * Fruchtsalat
Sonntag 7. Juni	Gemüsebouillon mit Madeira * Risotto mit Artischocken & Tomaten Pangritata * Cassata Glace