

Menüplan vom 15. bis 21. Juni 2026

Montag 15. Juni	<p>Gemüse-Cremesuppe *</p> <p>Rindsfleischvogel an brauner Sauce Kartoffelstock Erbsen & Karotten *</p> <p>Cake</p>
Dienstag 16. Juni	<p>Gemüse Mille fanti *</p> <p>Pouletspiess an fruchtiger Currysauce Basmatireis Asiatisches Gemüse *</p> <p>Schokoladen-Flan</p>
Mittwoch 17. Juni	<p>Kohlrabi-Cremesuppe *</p> <p>Tessiner Schweinsbraten an Kräutersauce Polenta Sommergemüse *</p> <p>Aprikosen-Mousse</p>
Donnerstag 18. Juni	<p>Geflügel-Kraftbrühe *</p> <p>Äplermagronen mit Speck Röstzwiebeln Grüner Blattsalat *</p> <p>Gekochte Apfelschnitze</p>
Freitag 19. Juni	<p>Petersilien-Cremesuppe *</p> <p>Fischknusperli¹ mit Tartar Sauce Salzkartoffeln Blattspinat *</p> <p>Schwarzwälder-Kirschnitze</p>
Samstag 20. Juni	<p>Minestrone *</p> <p>Cannelloni gefüllt mit Hackfleisch Italienischer Salat *</p> <p>Vanille-Creme</p>
Sonntag 21. Juni	<p>Steinpilz-Cremesuppe *</p> <p>Roastbeef-Tranche² mit Sauce Hollandaise Pommes Duchesse Glasierteres Gemüse *</p> <p>Glace im Becher</p>

Vegetarischer Menüplan

Menüplan vom 15. bis 21. Juni 2026

Montag 15. Juni	Gemüse-Cremesuppe * Gemüse-Wähe Sauce Hollandaise Sommersalat * Cake
Dienstag 16. Juni	Gemüse Mille fanti * Fried Rice Tofu & Ei Asiatisches Gemüse * Schokoladen-Flan
Mittwoch 17. Juni	Kohlrabi-Cremesuppe * Cremige Polenta Trüffelbrie Gebratener Cikorino rosso * Aprikosen-Mousse
Donnerstag 18. Juni	Geflügel-Kraftbrühe * Äplermagronen Röstzwiebeln Grüner Blattsalat * Gekochte Apfelschnitze
Freitag 19. Juni	Petersilien-Cremesuppe * Baked Potato Sour Cream Grillgemüse * Schwarzwälder-Kirschschnitte
Samstag 20. Juni	Minestrone * Cannelloni mit Gemüsefüllung Italienischer Salat * Vanille-Creme
Sonntag 21. Juni	Steinpilz-Cremesuppe * Agnolotti al tartufo Proseccoschaumsauce Grüner Spargel * Glace im Becher