


Menüplan vom 18. bis 24. Mai 2026

<p>Montag 18. Mai</p>	<p>Gemüse-Cremesuppe * Poulet-Saltimbocca an Pestorahmsauce Weissweinsrisotto Mediterranes Gemüse * Muffin</p>
<p>Dienstag 19. Mai</p>	<p>Brotsuppe * Ofenfleischkäse an Senfsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen * Hausgemachte Creme</p>
<p>Mittwoch 20. Mai</p>	<p>Gemüsebouillon mit Einlage * Bœuf bourguignon Speck & Champignons Spätzli Schmorgemüse * Caramelköpfchen</p>
<p>Donnerstag 21. Mai</p>	<p>Biersuppe * Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Butterrösti Erbsen & Kohlrabi * Dessertschnitte</p>
<p>Freitag 22. Mai</p>	<p>Karotten-Ingwersuppe * Fischstäbchen¹ mit Tartar Sauce Kartoffelstock Blattspinat * Mousse</p>
<p>Samstag 23. Mai</p>	<p>Geflügelkraftbrühe mit Griessnocken * Trutengeschnetzeltes² an Zitronen-Weissweinsauce Wildreis Zweielei Karotten * Frischer Fruchtsalat</p>
<p>Pfingstsonntag 24. Mai</p> 	<p>Topinambur-Cremesuppe * Gebratenes Kalbssteak an Eierschwämmli sauce Tagliatelle Broccoli mit Mandeln * Opéra</p>

Vegetarischer Menüplan

Menüplan vom 18. bis 24. Mai 2026

Montag 18. Mai	Gemüse-Cremesuppe * Austernpilz-Piccata an Pestorahmsauce Weissweinsrisotto Mediterranes Gemüse * Muffin
Dienstag 19. Mai	Brotsuppe * Yasoja mit Gemüseragout im Blätterteigpastetchen * Hausgemachte Creme
Mittwoch 20. Mai	Gemüsebouillon mit Einlage * Käsespätzli mit Gemüsejulienne Röstzwiebeln * Caramelköpfchen
Donnerstag 21. Mai	Biersuppe * Spiegelei Butterrösti Spargeln * Dessertschnitte
Freitag 22. Mai	Karotten-Ingwersuppe * Teigwaren Rahmspinat Feta & Pinienkerne * Mousse
Samstag 23. Mai	Geflügelkraftbrühe mit Griessnocken * Gemüseschnitzel an Zitronen-Weissweinsauce Wildreis Zweierlei Karotten * Frischer Fruchtsalat
Pfingstsonntag 24. Mai 	Topinambur-Cremesuppe * Trüffel-Agnolotti an Proseccoschaumsauce mit Bimi & Mini-Patisson * Opéra