



Menuplan Woche 36 vom 31. Aug. bis 06. Sept. 2026

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Gemüsesuppe Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill Riz Casimir mit Trutenfleisch vom Loohof Früchtegarnitur Honigjoghurtcreme mit Feigen 	Gemüsesuppe Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill Mah-Mee mit Tofu Wokgemüse Honigjoghurtcreme mit Feigen
Dienstag	Gelberbssuppe Eisbergsalat mit Parmesansplitter Chipolataspiessli an Senfsauce Rösti Knackerbsen Himbeer-Lassi	Gelberbssuppe Eisbergsalat mit Parmesansplitter Rösti mit Spiegelei Rahmspinat Himbeer-Lassi 
Mittwoch	Lauchsuppe mit Croûtons Chicoréesalat mit Orangen und Hüttenkäse Lasagne al forno (Rind) Auswahl aus der Früchteschale	Lauchsuppe mit Croûtons Chicoréesalat mit Orangen und Hüttenkäse Brewbee-Bolognese mit Linsen Dinkel-Penne Blumenkohl Mornay Auswahl aus der Früchteschale 
Donnerstag	Tomaten-Kokossuppe Nüsslisalat mit Ei Blätterteigpastetli mit Kalbfleischhügeli und Pilzen Brokkoli mit Mandeln Portwein-Zwetschgen mit Vanilleschaum	Tomaten-Kokossuppe Nüsslisalat mit Ei Bulgur-Gemüseburger Ajvarsauce Polenta Brokkoli mit Mandeln Portwein-Zwetschgen mit Vanilleschaum 
Freitag	Spinatsuppe Tomatensalat mit Mozzarella Flunderröllchen mit Lachsfüllung Pernodsauce Bouillonkartoffeln Überbackener Lattich Saisonfrucht 	Spinatsuppe Tomatensalat mit Mozzarella Ei im Töpfchen Bouillonkartoffeln Überbackener Lattich Saisonfrucht
Samstag	Zucchettisuppe Fenchelsalat mit Äpfeln, Curry und Rosinen Hirschpfeffer (A) Dinkelquarkspätzli Rosenkohl Vermicelle-Meringue im Gläsli 	Zucchettisuppe Fenchelsalat mit Äpfeln, Curry und Rosinen Kürbisravioli an Salbeisauce und gerösteten Kürbiskernen Geschmorter Kürbis Vermicelle-Meringue im Gläsli
Sonntag	Liebstöckelsuppe Cole Slaw Salat mit Pinienkernen Rindsstroganoff Schupfnudeln Bohnen mit Bohnenkraut Zitronenquarkroulade 	Liebstöckelsuppe Cole Slaw Salat mit Pinienkernen Steinpilz-Ragout Nudeln Bohnen Rüebli Zitronenquarkroulade



Fisch: aus Wildfang, Nordostatlantik

Unser Mahlzeitendienst ist mit dem Forkchette verte senior@home Label zertifiziert.

**Menuplan Woche 36 vom 31. Aug. bis 06. Sept. 2026**

Abendessen	
Montag	Gemüsesuppe Apfelchüechli mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
Dienstag	Gelberbssuppe Pinsa Napoli mit Tomaten und Mozzarella
Mittwoch	Lauchsuppe mit Croûtons Melonen-Rohschinkenteller mit Ananas-Frischkäse Brot
Donnerstag	Tomaten-Kokossuppe Penne al limone mit Rahmsauce, Basilikum, Zitrone und Trutenschinkenstreifen Grüner Blattsalat
Freitag	Spinatsuppe Gemüsestrudel mit Kräuterquark mit Salatgarnitur
Samstag	Zucchettisuppe Gefüllte Crêpes mit Spinat Tagessalat
Sonntag	Liebstockelsuppe Aufschnittplatte mit Weichkäse Brot

Alternativen zum Abendessen:

1. Gschwellti mit Chäs und / oder Aufschnitt
2. Eier-Omelette oder Spiegelei mit Brot und Tagesgemüse
3. Spiegelei mit Kartoffelstock und Sauce und Tagesgemüse
4. Birchermüesli
5. Café complet

Deklaration: Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Wir geben Ihnen gerne auf Nachfrage Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.