



Vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

Salat vom Buffet

	Mittagessen	Nachtessen
<b>Montag</b> <b>08.06.2026</b>	Suppe Pflanzler Art Geräucherter Speck Lauchkartoffeln Schwarzwurzeln Früchte	Champignonsuppe Omelette mit Konfitüre
<b>Dienstag</b> <b>09.06.2026</b> Mittagstisch	Fenchelsuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti Bohnen und Rüebl Früchte / Coupe Romanoff	Käsesuppe Aprikosen- Quarkknödel mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> <b>10.06.2026</b>	Goldhirsensuppe Ofenfleischkäse mit Rahmsauce Bratkartoffeln Sellerie und Romanesco Meringue mit Rahm	Blumenkohlsuppe Tortellini mit Sauce Hollandaise Grüner Salat
<b>Donnerstag</b> <b>11.06.2026</b> Bewohnerrunde	Rote Linsensuppe Pouletbrust an Café de Paris Sauce Trockenreis Gelbe Zucchetti und Blattspinat Früchte	Basler Mehlsuppe Grillierte Servela Mit Brot und Senf
<b>Freitag</b> <b>12.06.2026</b>	Zwiebelsuppe Gemüsekuchen Mischsalat Früchte	Tomatensuppe Götterspeise Erdbeere und Rhabarberkompott
<b>Samstag</b> <b>13.06.2026</b> St. Antonius	Senfsuppe Makkaroni Luzerner Art Apfelmus Früchte	Kalbfleischsuppe Kartoffeltäschli mit Käse und Schinken Birnenschnitz
<b>Sonntag</b> <b>14.06.2026</b>	Bouillon mit Eierstich Schweinehalsbraten mit Portweinjus Kartoffelgratin Spargeln und Blumenkohl Creme Melba ( Vanillecreme mit Pfirsichwürfel)	Bündner Gerstensuppe Hörndlisalat garniert

-Als Alternative zum Nachtessen ist Café complet, Fleischteller, Spiegeleier, Omelette und Birchermüesli möglich.

-Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz.

-Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Brot aus der Schweiz.

-Auskunft über Zutaten, die Allergene und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten sie bei unseren Mitarbeitern.

M.St