

# Menüplan vom 01. - 07. Juni 2026

## Mittagessen

## Nachessen

**Montag**  
01.06.2026

**Gemüsecremesuppe**  
Rindsgeschnetzeltes  
an Rotweinsauce  
Polenta  
Knackerbsen

Mediterraner Gemüsesalat  
Mit Tomaten, Gurken, Oliven und Feta  
Huusbrot

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Dienstag**  
02.06.2026

**Rindsbouillon mit Einlage**  
Kalbs-Cipolata  
Senfsauce  
Saisongemüse  
Butterhörnli

**Salzige Knabberei**  
Sämiger Griessbrei  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Mittwoch**  
03.06.2026

**Kräutercremesuppe**  
Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites  
Kräutertomate

Hausgemachte  
Gelberbssuppe  
mit Wust-Redli und Huusbrot

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Donnerstag**  
04.06.2026

**Maiscremesuppe**  
Sautierte Pilze  
Im Blätterteigkissen  
an Rahmsauce  
Broccoliröschen  
Moccaglacen Chübeli

Back-Camembert  
Sauerrahmkartoffel  
gekochter Karottensalat

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Freitag**  
05.06.2026

**Spargelcremesuppe**  
Sautiertes Zanderfilet  
Müllerinjus  
Toskaner Kartoffeln  
Gedünsteter Fenchel

**Süpli im Tassli**  
Kaiserschmarrn  
Aprikosenkompott

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Samstag**  
06.06.2026

**Selleriecremesuppe**  
Trutenragout  
an Paprikarahmsauce  
Kräuterrisotto  
Frühlingsmischgemüse

Reichhaltiges Cafe Complet  
Fleisch, Käse, Butter und Konfi  
und hausgemachtem Zopf

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Sonntag**  
07.06.2026

**Zwiebelsuppe**  
Suure Mocke  
Kräftige Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Geschmorter Lattich  
Zitronenquarkschnitte

Hausgemachter  
Lauchkuchen

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

### Wochenhit

Zucchetti im Ei gebraten mit Kräuterbutter und Salatgarnitur  
Bernerplatte mit Gratin und Tagesgemüse

Abends können die Bewohner à la carte aus der Abendkarte anstelle des Menüs bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.

Fisch: Asien / Truten = Frankreich / Brot = Schweiz