

Menüplan / Mahlzeitendienst

21. – 27. Juli 2025 KW 30

Tagessuppe

Mittagessen

Mo	Lauchsuppe – Randensalat	Gemüsetätschli an Tomaten-Beurre Blanc mit Bratkartoffeln und Broccoli-Gemüse – Stracciatellacrème
Di	Karotten-Ingwersuppe – Zucchini-Salat	«Bami Goreng» Nudelgericht mit Pouletfleisch, Shiitake Pilzen, Bambus- sprossen, Pfannengemüse und Sojasauce – Vanilleflan
Mi	Klare Griesssuppe – Bunter Blattsalat	Kalbs-Burst Rollbraten mit Sauce Provençale Rahmpolenta, Vichy Karotten und grünen Erbsen – Studentenschnittli
Do	Fleischbrühe mit Flädli – Weisskabissalat	Siedfleischtranchen mit Gemüsevinaigrette, Salzkartoffeln und grünen Bohnen – Melonencocktail
Fr	Linsencrèmesuppe – Griechischer Hirtensalat mit Feta	Sautiertes Lachsfilet (Norwegen, Aquakultur) an Orangen-Portweinjus mit Risotto und Ratatouille-Gemüse oder Kalbsbratwurst mit gleichen Beilagen – Heidelbeer-Joghurtcrème
Sa	Gemüsecrèmesuppe – Gurkensalat	Cannelloni mit Rind-Hackfleischfüllung überbacken mit Sauce Mornay und Käse – Zucchetti-Schoggi Cake
So	Weissweinsüppchen – Tomatensalat	Schweinsnierstückbraten mit Eierschwämmchensauce Kartoffelstock und Sonntagsgemüse – Tiramisu