

Menüplan Woche 21 2026

	Montag 18.5.	Dienstag 19.5.	Mittwoch 20.5.	Donnerstag 21.5.	Freitag 22.5.
Köchin:	Lena	Bettina	Bettina	Lena	Eli
Z'Vieri	Zwieback, Butter, Früchte	Brot, Frischkäse, Früchte	Reiswaffeln, Essiggurken, Früchte	Darvida, Streichkäse, Früchte	Pancrocs, Honig, Früchte
Mittagessen:	Fusilli mit Spinatpesto (Petersilien, Knobli, Spinat, Pinienkernen, Olivenöl, Sbrinz) Rapskäse Salat & Gemüsestängeli	Pikanter Kaiserschmarrn mit Joghurt-Kräutersauce (Rüebli, Vollkornmehl, Milch, Eier, Gruyère, Zwiebeln, Gewürze) Salat & Gemüsestängeli	Poulet sweet and sour Basmatireis (Pouletgeschneitzertes, Mango, Peperoni, Maizena, Bouillon, Essig, Zucker, Sojasauce, Ketchup) Salat & Gemüsestängeli	Ghackets und Hörnli (Rindshackfleisch) Rapskäse Salat/Gemüsestängeli	Lauchrollen mit Schinken und Rahmsauce Salzkartoffeln Salat Gemüsestängeli
Zvieri:	Milch- Fruchteshake Früchte	Brot Käse Früchte	Knäckenbrot Käse Früchte	Reiswaffeln Käse Früchte	Milch Cornflakes Früchte

Menüplan Woche 22 2026

	Montag 25.5.	Dienstag 26.5.	Mittwoch 27.5.	Donnerstag 28.5.	Freitag 29.5.
Köchin:		Bettina	Bettina	Lena	Eli
Z'Vieri		Pancrocs, Honig, Früchte	Darvida, Frischkäse, Essiggurken, Früchte	Zwieback, Butter, Früchte	Brot, Butter, Konfi, Früchte
Mittagessen:	Pfingstmontag	Kartoffelstock Rindsragout Broccoli Salat & Gemüsestängeli	Blätterteig-Gemüsekissen (Blätterteig, Blattspinat, Zwiebeln, Knobli, Mascarpone, Gewürze) Salat & Gemüsestängeli	Wraps mit Chicken (Pouletgeschneitzertes, Hüttenkäse, Magerquark, Gewürze, Tête de Moine-Rosetten, Gurkensticks, Tortillas) Salat & Gemüsestängeli	Käsekuchen Rüebli Salat Salat Gemüsestängeli
Zvieri:		Brot Hobelkäse Früchte	Joghurtfrüchtecrème Früchte	Brot Käse Früchte	Früchtekuchen Rahm Früchte

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal Fleisch und Poulet ausschliesslich aus der Schweiz Fisch aus Vietnam