

Menüplan vom 13. - 19. Juli 2026

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Gemüsesuppe ** Riz Casimir - Schweinsgeschnetztes an Currysauce Basmatireis & Früchtegarnitur	Wurstweggen mit Karottensalat oder Café complet mit Tilsiterkäse
Dienstag	Brotsuppe mit Kümmel ** Chicken Nuggets an Currydip Country Cuts Bohnen provencale	Rührei mit Schinken, Pilzen und Peterli Grüner Salat und Vollkornbrot oder Café complet mit Ananaskompott
Mittwoch	Lauchcremesuppe ** Pastetli mit Kräuterbrätkügeli, Pilzen Schinkenwürfeli Erbsli & Rüebli ** Vanilleglace mit Himbeeren	Zwetschgenwähe mit Schlagrahm oder Café complet mit Salami
Donnerstag	Tomatensuppe mit Pesto ** Rindsgeschnetztes an Paprikasauce Nudeln Fenchelstreifen mit Safran	Melonen mit Rohschinken Grüner Salat und Ruchbrot oder Café complet mit Brikäse
Freitag	Linsencremesuppe ** Gebratenes Lachsmedaillon (FAO 03) an Zitronen-/Dillsauce Butterkartoffeln Knackerbsen mit Eschalotten ** Blaubeerenmuffin mit Schlagrahm	Gefüllte Tomaten mit Poulethack überbacken mit Käse Randensalat oder Café complet mit Aprikosenschnitzen
Samstag	Suppe Pflanzert ** Pouletbrätschnitzel mit Barbecuesauce Röstikroketten Kohlraben	Exotischer Reissalat mit Anans, Pfirsich, Kirschen an Currysauce Ruchbrot oder Café complet mit Schinken
Sonntag	Solothurner Weissweinsuppe ** Kalbsvoressen Grossmutter Art (Perlzwiebeln, Speck, Croûtons) Tomatennudeln ** Fruchtsalat mit Zitronensorbet	Quark mit frischen Beeren (Erdbeeren, Brombeeren, Apfel) Ruchbrot und Schlagrahm oder Café complet mit Tilsiterkäse