
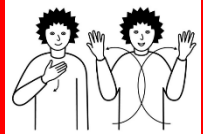
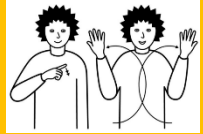
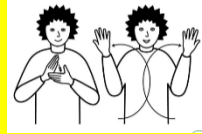
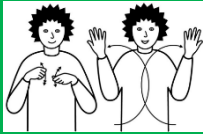

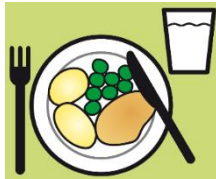



Menuplan vom 29. Juni – 3. Juli 2026

	<div style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 10px;">Mo</div> 	<div style="background-color: orange; color: white; text-align: center; padding: 10px;">Di</div> 	<div style="background-color: yellow; color: black; text-align: center; padding: 10px;">Mi</div> 	<div style="background-color: green; color: white; text-align: center; padding: 10px;">Do</div> 	<div style="background-color: blue; color: white; text-align: center; padding: 10px;">Fr</div> 
<p>Mittagessen</p> 	<p>Sautierte Poulet Brust oder Zucchini Piccata Pilaw Reis Ofentomate</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Salatbuffet</p>	<p>Gersten Sbrinz Taler Kräutersauce Herzoginkartoffeln Cremiger Lauch</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Salatbuffet</p>	<p>Kalbfleischvogel Paprikasauce oder Pochiertes Ei Schupfnudeln</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Salatbuffet</p>	<p>Quorn Geschnetzeltes Steinpilz Risotto Broccoli mit Mandeln</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Salatbuffet</p>	<p>Geburtstagsmenu P.W.:</p> <p style="text-align: center;">Lasagne Rind oder Vegi</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Salatbuffet</p>
<p>Abendessen</p> 	<p>Wienerli im Teig Coleslaw Salat</p>	<p>Fotzelschnitte Kirschenragout</p> <p style="text-align: center;">Salzige Alternative</p>	<p>Hamme Kartoffelsalat Senf</p>	<p>Mah Meh mit Tofu und Gemüse</p>	<p>Zweifarbige Melone Rohschinken Focaccia</p>

Menu-Änderungen vorbehalten

Fleischnachweis: Fleisch, das nicht speziell deklariert ist, stammt aus CH-Produktion. Schweizer Eier aus Bodenhaltung.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Unter der Woche beziehen wir unsere Brote und Backwaren von der Graber Bäckerei in Wimmis.
Für das Wochenende sind sie hausgemacht und im Holzofen gebacken.