



«En guete»

Montag, 1. August

Mittagessen

Blumenkohlsuppe
Saisonsalat

Kalbsrahmschnitzel mit Ketchup-Rahmsauce
Nudeln
Sommergemüse mit Petersilie

Abendessen

Wurst-Cervelatsalat garniert mit
1. August-Wegge

Dienstag, 2. August

Mittagessen

Bärlauchsuppe
Sommerlicher Melonencocktail

Pouletschenkel «Florentine» im Merlotjus
Weissweinisotto mit Zitronenöl verfeinert
Broccoligemüse

Abendessen

Rhabarberstrudel mit Vanillesauce

Mittwoch, 3. August

Mittagessen

Selleriesuppe
Saisonsalat

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Müscheliteigwaren
Geschmorte Buschböhnli mit Zwiebeln und
Bohnenkraut

Caramelköpfligarniert

Abendessen

Tomaten-Mozzarellasalat verfeinert mit
Zitronenöl und Knoblibrot

Donnerstag, 4. August

Mittagessen

Lauchcrèmesuppe
Griechischer Salat mit Fetakäse

Geschmorter Rindfleischvogel in kräftiger
Rotweinsauce mit Perlzwiebeln und
Champignons verfeinert
Freiämter Eierspätzli
Vichyrüebli

Abendessen

Gourmet-Teller mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Terrine, Lachs und Gruyèrekäse
Laugenbrötli



«En guete»

Freitag, 5. August

Mittagessen

Gelberbsensuppe mit Kräutern
Saisonsalat

Tilapia-Chnusperli mit
Tartaresauce
Salzkartoffeln us em Gmüessud
Blattspinat mit Ingwer

Fruchtsalat mit Sommerbeeren

Abendessen

«Pasta ai gardenieri»
Teigwaren gefüllt mit Limonen und Ricotta an
Pestosauce

Samstag, 6. August

Mittagessen

Kerbelcrèmesuppe
Saisonsalat

...aus der pflegi Bäckerei...urchige
Hackfleischwähe (Rindfleisch) mit Gemüse, Käse
und Sauerrahmdip
Apfelschnitze

Abendessen

Pouletsalat mit leichter Früchte-Jogurtsauce
Semmeli

Sonntag, 7. August

Mittagessen

Champignonssuppe
Saisonsalat

Schweinhalsbraten mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Wurzelgemüse mit Kräutern

Schoggirolade

Abendessen

pflegi-Birchermüesli
mit Brioche, Butter, Honig und Emmentaler

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*