Menüplan

oertlimatt

30	Sonntag 19.07.2026	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026
Mittagsbuffet	haussgemachter Zopf zum Frühstück Salat Buffet Karotten-Ingwer-Suppe Karotten-Stäbchen Schwarzwurzeln Lattich Pilzragout Kalbsbrätkügeli Pilaw-Reis Pastetli	Salat Buffet Sommersuppe Edamame Blumenkohl Pfälzer Rüebli Amaranth-Bratling Poulet Fleischvogel Kartoffelgnocchi Bratkartoffeln	Salat Buffet Erbsen-Minz-Cremesuppe geschmorte Peperoni Zucchetti Ofen Randen Rote Linsentätschli Rinds-Saftplätzli Spiralen Stampf Kartoffeln	Salat Buffet Selleriecremesuppe Tomatensugo Spinat-Rahmsauce Reibekäse Tortelloni Tricolore Orangensalat mit Datteln	Salat Buffet Peperonicremesuppe Broccoli mit Mandeln Rüebli Kohlrabi Pestoschnitzel Geschmortes Kalbsadrio Kräuter-Risotto Kartoffelstock	Salat Buffet Gemüsecremesuppe Rahmspinat Brüsseler Rüebli Blumenkohl-Medaillon Gebratener Lachs Süssmaistätschli Salzkartoffeln	Salat Buffet Bouillon mit Eierfäden Tomatensauce Auberginen Vegetarisches Moussaka Moussaka (Rind) Kartoffeln Cassata mit Rahm
	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü
	Wienerli im Teig (Kalb/Vegi) Kartoffelsalat Café Complet	Gefüllte Röstitaschen mit Tomatensalat Café Complet	Götterspeise mit Kirschenkompott Café Complet	Kichererbsenbällchen und Schnittsalat Café Complet	Gemüseeintopf mit Schraubenbrot Café Complet	Geschwellte mit Quark und Thonsalat Café Complet	Früchtekuchen mit Rahm Café Complet

Café Complet: mit Birchermüesli, Konfitüre, verschiedene Brotaufstriche, eine Auswahl an Käse, eine Fleischplatte und Joghurts, sowie die Tagessuppe.

Herkunft: Fleisch - Schweiz Fisch - Lachs aus norwegischer Meerwasser-Aquakultur (Zucht)