Menüplan

oertlimatt

35	Sonntag 23.08.2026	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026
Mittagsbuffet	haussgemachter Zopf zum Frühstück Salat Buffet Sellerie-Apfel Suppe Zucchetti Pfälzer Rüebli Erbsen Linsen-Süsskartoffel-Ragout Kalbsbrätkügeli Pastetli Kartoffelstock	Salat Buffet Hausmachersuppe Blumenkohl Butterbohnen mit Tomaten provencale Bohnen-Tätschli Rindsgeschnetzeltes Reis Kroketten Bayrisch Creme	Salat Buffet Basler Mehlsuppe geschmorte Peperoni Lattich Karotten-Stäbchen Dinkelragout Truten Ragout Kartoffelstock Spätzle	Salat Buffet Broccolicremesuppe Tomatensauce Pestosauce Spaghetti Schwarzwälder Dessert	Salat Buffet Schwarzwurzelsuppe Kürbis Artischocken Romanesco Vegetarisches Schnitzel Paniertes Pouletschnitzel Tessiner Polenta Pommes-Frites	Salat Buffet Bouillon mit Gemüse Rahmspinat Brüsseler Karotten-Dreiecke Tofulaibchen Gebratener Lachs Müscheli Kartoffelstock	Salat Buffet Hausmachersuppe Tomatensugo Gemüse Crème fraîche Mozzarella Pizza Aprikosenmousse
	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü	Abendmenü
	Gemüsestrudel mit Kräutersauce Café Complet	Götterspeise mit Birnenkompott Café Complet	Kartoffelgnocchi Zitronen-Parmesan-Sauce Café Complet	Geschwellte mit Quark und Thonsalat Café Complet	Himbeerplunder Vanillesauce Café Complet	pikante Pfannkuchen mit Schnittsalat 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)