

# KW 24

## Menüplan vom 09. Juni bis 15. Juni 2025

	<b>Montag 09. Juni 2025</b>	<b>Dienstag 10. Juni 2024</b>	<b>Mittwoch 11. Juni 2025</b>	<b>Donnerstag 12. Juni 2025</b>	<b>Freitag 13. Juni 2025</b>	<b>Samstag 14. Juni 2025</b>	<b>Sonntag 15. Juni 2025</b>
<b>Tagessuppe</b>	Fenchelsuppe mit Absinth	Brennnessel Suppe	Geflügelcreme Suppe	Grünkernsuppe	Minestrone*	Rüebli-suppe	Soledurner Wysüpli
<b>Tagessalat</b>	Blattsalat	Gemüsesalat	Blattsalat	Fruchtsaft	Blattsalat	Gemüsesalat	Blattsalat
<b>Menü</b>	Rindsbraten Pfefferjus Reis Schmorgemüse	Kalbsbrust- schnitten Griessgnocchi Zucchini	Cordon Bleu* Pommes Frites Mischgemüse	Kaninchen- Ragout Bramata Polenta Dörrbohnen	Poschiertes Schollenfilet Safransauce Salzkartoffeln Krautstiel	Vegi-Schnitzel mit Frischkäse & Spinat Kräutersauce Schupfnudeln	Kalbsragout Grossmutterart Nudeln Kohlrabi
<b>Tagesdessert</b>			Kaffiglance mit Rahm				Rhabarber- Tiramisu
<b>Vegetarisch</b>	Seeländer Spargeln   Hollandaise   Bratkartoffeln   zusätzlich Seeländer Krustenschinken* = 3.00 CHF						
<b>Wochenhit</b>	Hackbällchen*   Rahmsauce   Kartoffelstock   Mischgemüse						
<b>Abendessen</b>	Berner Speissli mit Speck* Rissischer Salat	Kaiser-schmarren Preiselbeeren	Zwiebelkuchen	Dampfnudeln Vanillesauce Erdbeeren	Lauch- Schinkenrollen*	Cervelatsalat* mit Käsewürfel Brot	Café Complet*

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle unsere Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Herkunft Fleisch: CH / Herkunft Fisch: NL

\*mit Schweinefleisch