

Menüplan St. Bernhard AG

Woche 24

08.06.2026

bis

14.06.2026

| 08.06.2026 | | 14.06.2026 | | Woche 24 | |
|------------------------|--|---|--|--|--|
| Mittagessen | | Mittagessen | | Abendessen | |
| Normalkost | | Vegetarisch | | Normalkost | |
| Montag 08.06.2026 | Basler Mehlsuppe *** Ungarisches Rindsgulasch Sauerrahm und Schnittlauch Hausgemachte Spinatspätzli Glasierte Karotten *** Fruchtsalat mit Zitrusfrüchten | Basler Mehlsuppe *** Röstipizza mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella Lauwarmer Spargelsalat *** Fruchtsalat mit Zitrusfrüchten | | Zwetschgenknödel Vanillesauce | |
| | Brennnesselcremesuppe *** "Riz Casimir mit Poulet" Currysauce und Früchten Trockenreis Wilder Blumenkohl *** Gebrannte Creme | Brennnesselcremesuppe *** Gemüsecurry mit Tofu Kokosbananen Basmatireis *** Gebrannte Creme | | Röstipick mit Frischkäsefüllung verschiedene Blattsalate | |
| Mittwoch 10.06.2026 | Knollensellerie-Apfel-Suppe *** Deutsche Fleischroulade Schmorsauce mit Gemüse Kartoffelstock Broccoli *** Studentenschnitte | Knollensellerie-Apfel-Suppe *** Zucchini Piccata Tomatensauce Spaghetti *** Studentenschnitte | | Café complet mit Roastbeef Tartaresauce und Garnituren Frischer Kastenzopf | |
| | Mais-Curry-Süpli *** Büezer Cordon Bleu-Cervelat es bitzeli Saucenjus und Zitronenschnitz Pommesfrites Erbsen und Karotten *** Wettinger Erdbeer mit Vanilleglace | Mais-Curry-Süpli *** Chili mit Quornhack Sauerrahm Knoblauchbrot Tex-Mex Gemüse *** Wettinger Erdbeer mit Vanilleglace | | Suppe mit Spatz (Rindfleisch) Ruchbrot | |
| Freitag 12.06.2026 | Tomatensuppe mit Basilikum *** Forellenfilet Zuger Art (A-IT-F4) Weisswein-Beurre blanc und Mandeln Salzkartoffeln Blattspinat *** Schoggimousse | Tomatensuppe mit Basilikum *** Frittierter Tofu Ankake Sauce (Japanische Gewürzsauce) Duftreis Asia Gemüse *** Schoggimousse | | Tomatensalat mit Burrata und Pesto (Burrata ist eine Art Mozzarella mit weichem Kern) Ofenfrisches Schlumbergerli | |
| | Käse-Lauch-Suppe *** Pouletschenkel Steakli Ketchup-Rahm und Cognacsauce Polentaschnitte Ratatouille *** Heidelbeerencreme | Käse-Lauch-Suppe *** Planted. Pouletgeschnetzeltes Champignonsauce Röstikroketten Erbsli und Rüebli *** Heidelbeerencreme | | Birchermüesli mit frischen Früchten und Rahm Weggli | |
| Sonntag 14.06.2026 | Steinpilzcreme *** «Brasato alla Nonna» Rindschulterbraten in Rotweinsauce Safranrisotto Spargeln *** Tiramisù | Steinpilzcreme *** Blumenkohltätschli Peperonisauce Grüne Nudeln *** Tiramisù | | Rustico Triangoli mit Bärlauch Tomaten-Rahmsauce Reibkäse | |

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergenen & Unverträglichkeiten.