

MENÜPLAN 07. Juli bis 13. Juli 2025

KW 28	Vollkost	Vegetarier
Montag 07.07.25	Pastinaken-Cremesuppe Tagessalat Hörnli mit Gehacktem Apfelmus	Pastinaken-Cremesuppe Tagessalat Gemüsestrudel mit Peperoni Coulis
Abend	Bresaola-Teller mit Rucola und gehobeltem Parmesan Focaccia-Brötli	Antipasti-Teller garniert mit Focaccia-Brötli
Dienstag 08.07.25	Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons Tagessalat Pouletschenkel-Ragout mit Polenta und Peperonata Marmor Cake	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons Tagessalat Thai-Curry mit Asia-Gemüse Basmatireis Marmor Cake
Abend	Rührei mit Schinkenwürfeli und Schnittlauch	Rührei mit Gemüsewürfeli und Schnittlauch
Mittwoch 09.07.25	Randen-Cremesuppe Tagessalat Risotto «Mario» (Rotweinsrisotto mit Cipollata, gebratene Speckscheiben und Romanesco Rösschen)	Randen-Cremesuppe Tagessalat Gemüserisotto mit Mascarpone
Abend	Birchermüesli mit Waldbeeren Husbrot mit Butter und Kiri	Birchermüesli mit Waldbeeren Husbrot mit Butter und Kiri
Donnerstag 10.07.25	Suppe Bauernart Tagessalat Schweinssteak Glarner Art mit Kartoffel-Lauch-Gratin Vanille Glace	Suppe Bauernart Tagessalat Pikantes Gemüse-Couscous mit gebackenem Feta-Käse Vanille Glace
Abend	Siedfleisch-Salat garniert mit Husbrot	Tomaten-Mozzarella-Salat Garniert
Freitag Wahlmenü 11.07.25	Gemüsecremesuppe Tagessalat Gebratenes Fisch-Piccata oder heisser Fleischkäse mit Jus, Tagliatellen und gedünstete Kefen	Gemüsecremesuppe Tagessalat Vegi-Burger mit Wedges und Cole Slaw Salat
Abend	Rhabarberwähe mit Schlagrahm	Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Samstag 12.07.25	Kürbiscremesuppe Tagessalat Poulet-Schnitzel paniert mit Petersilienkartoffeln, Erbsen Französische Art	Kürbiscremesuppe Tagessalat Panierte Maisschnittchen mit Pilzen gefüllt, Kräutersauce
Abend	Militär-Käseschnitte mit Kopfsalat und Tomatenschnitt	Militär-Käseschnitte mit Kopfsalat und Tomatenschnitt
Sonntag 13.07.25	Kraftbrühe mit Flädli Tagessalat Rindfleischvogel an Rotweinsauce Griessgratin, Wurzelgemüse Creme Schnitte	Rüebli-Ingwer-Suppe Tagessalat Omelette mit Kräutern und Kirschtomaten Cremeschnitte
Abend	Café complet Fleisch, Käse, Konfitüre Butter Husbrot und etwas Süsses	Café complet Käse, Konfitüre, Butter, Joghurt Husbrot und etwas Süsses

Wochenhit Montag – Donnerstag: Vitello tonnato garniert, Tagessalat

Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch (Seelachs) stammt aus Wildfang Nordostpazifik.
 Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder vom Romers in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz.
Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitenden.