

Menüplan APH Parc

| 01.06.-07.06.2026 | | |
|----------------------------|--|---|
| Änderungen möglich | | |
| | Mittagessen | Nachessen |
| | Blumenkohlcremesuppe | Tagessuppe |
| Montag | Schweinsvoressen mit bunten Teigwaren und Schmorgemüse | Süsse Omelettes mit Konfi |
| | Gebackene Mandelstange | |
| | Bouillon mit Fideli | Tagessuppe |
| Dienstag | Geschmorte Rindfleischvögel mit Barmata- Polenta und Knackerbsengemüse | Ravioli Nostalgie mit Tomatensauce |
| | Französische Creme | |
| | Currycremesuppe mit Kokos | Tagessuppe |
| Mittwoch | Kalbspojarski mit Tomate und Käse gratiniert an Rahmsauce mit Dauphine-Kartoffeln | Kalter gemischter Teller |
| | Mousse au Chocولاتschnitte | |
| Donnerstag | Bouillon mit Gemüseeinlage | Tagessuppe |
| | Brätkügeli mit Champignonrahmsauce im Röstipastetli serviert mit Erbsen und Ruebli | Gebackene Schinkengipfeli mit Coleslawsalat |
| | Kuchen mit den freiwilligen Helfern im MZR | |
| | Peperonicremesuppe mit Sauerrahm | Tagessuppe |
| Freitag | Äpler Maggironen mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfelmus | Gekochtes Schinkenbrot mit Spiegelei |
| | Merrängge mit Erdbeeren und Rahm | |
| | Bouillon mit Eierfäden | Tagessuppe |
| Samstag | Cremiges Spargelrisotto mit Bündner Roh- -schinken und Kirschtomaten | Hausgebackene Käsewähe |
| | Sacherschmitte | |
| | Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch | Tagessuppe |
| Sonntag | Schweinsrack aus dem Ofen an Cognacrahm sauce mit Spinatteigwaren und glasiertem Mischgemüse | Kalter gemischter Teller |
| | Passionsfrucht-Mangoschnitte | |
| Wochenhit | | Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch und Eier |
| Erhältlich MO-FR Lunchtime | Italienischersalat mit gebratenen Geflügel- streifen | |