

**22.06.2026 - 26.06.2026**

<b>Montag, 22.06.2026</b>	
Gemüsebrühe mit Rollgerste	
<p>Poulet Cordon Bleu (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Zitronenschnitz und Pommes frites</p> <p>Beilagensalat inklusive</p>	<p>Gemüsewähe (Auberginen, Tomaten, Käse und Cashewnüsse) serviert mit Sauerrahmdip und konfierten Cherrytomaten</p> <p>Beilagensalat inklusive</p>
<b>Dienstag, 23.06.2026</b>	
Italienische Gemüsesuppe	
<p>"Pad Kra Pao"</p> <p>Krossgebratenes Rindshackfleisch, mit Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum und Hoi-Sin-Sauce, dazu Basmatireis</p> <p>Beilagensalat inklusive</p>	<p>Blumenkohldätschli mit Kräutersauce serviert mit Tomatennudeln und Fenchel</p>
<b>Mittwoch, 24.06.2026</b>	
Selleriesuppe	
<p>Gebratenes Trutenschnitzel "Pariser Art" (FR) mit kräftiger Kräuterjus, dazu Quarkspätzli und grünem Mangold</p>	<p>Hausgemachtes Linsensteak mit Zitronensauce serviert mit Bratkartoffeln und Lauchgemüse</p>
<b>Donnerstag, 25.06.2026</b>	
Griesscremesuppe	
<p>Saftiges Schweinehalssteak an Rotweinsauce, dazu Schupfnudeln und Zucchettigemüse</p>	<p>Tuyu Tofuragout nach Zürcher Art, an einer Champignonrahmsauce serviert mit Pilaw Reis und glasierte Rüepli</p>
<b>Freitag, 26.06.2026</b>	
Basler Mehlsuppe	
<p>Gebratenes Lachsfilet (NO) mit Tomaten-Hollandaise, serviert mit Brätler und gedünstetem Brokkoli</p>	<p>Penne mit Café de Paris Rahmsauce, getrockneten Tomaten, Petersilie und Grana Padano</p> <p>Beilagensalat inklusive</p>