



# Sunneschyn Laupen

## WOCHENMENÜPLAN

| KW 29                           | Vorspeise                                               | Tagesmenü                                                                            | Vegetarisches Menü                                                              | Tagesdessert                | Abendessen                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>13.07.2026     | Peperonicremesuppe<br>Blattsalat mit Feta               | Schweinsragout<br>gebratene Griessschnitte<br>Lauchgemüse                            | Gebratene Griessschnitte<br>mit Gemüseragout                                    | Bananeschoggi Muffin        | Steinpilzrisotto<br>mit Reibkäse           |
| <b>Dienstag</b><br>14.07.2026   | Zuppe mille fanti<br>Blattsalat mit<br>Borettanazwiebel | Trutenschnitzel (HU)<br>an Zitronensauce<br>Herzoginnenkartoffeln,<br>Broccoli       | Kartoffeln gefüllt mit<br>Steinpilzen<br>an Kräutersauce, Broccoli              | Ananassalat mit Minze       | Apfelküchlein<br>mit Vanillesauce          |
| <b>Mittwoch</b><br>15.07.2026   | Rübligremesuppe<br>Blattsalat<br>mit Kernenmix          | Rindsaftplätzli<br>Butterreis<br>Fenchel mit Kräuter                                 | Gemüsequiche<br>Sauerrahm Dip                                                   | Kokoscake                   | Poulet-Curry-Salat                         |
| <b>Donnerstag</b><br>16.07.2026 | Gemüsecremesuppe<br>Blattsalat mit Oliven               | Warmer Beinschinken<br>Dijon-Senfsauce<br>Schnittlauchkartoffeln<br>gedünstete Kefen | Quornschnitzel<br>Dijon-Senfsauce<br>Schnittlauchkartoffeln<br>gedünstete Kefen | Bauernhofglace              | Griessbrei mit Zimtucker<br>Fruchtcocktail |
| <b>Freitag</b><br>17.07.2026    | Champignonscremesuppe<br>Gurkensalat mit Dill           | Gehacktes mit Hörnli<br>(vom Rind)<br>Apfelmus                                       | Teigwarengratin<br>mit Gemüse<br>Apfelmus                                       | Erdbeerchüechli<br>mit Rahm | Tomaten-Mozzarellasalat                    |
| <b>Samstag</b><br>18.07.2026    | Solothurner Wysuppe<br>Blattsalat<br>mit Gurkenscheiben | Kalbsschnitzel<br>mit Kräuterbutter<br>Spätzli, Ratatouille                          | Tofuspiessli<br>mit Kräuterbutter<br>Spätzli, Ratatouille                       | Roulade mit Konfitüre       | Spinat Quiche<br>mit Ricotta und Speck     |
| <b>Sonntag</b><br>19.07.2026    | Kressecremesuppe<br>Blattsalat<br>mit Pomodori secchi   | Suure Mocke<br>Kartoffelstock Mischgemüse                                            | Fitnesssteller<br>mit Frühlingsrollen<br>Sweet Chili Sauce                      | Caramelköpfli<br>mit Rahm   | Käsesalat nach Bauernart                   |

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.