

MENUPLAN Woche 34 | 17. – 21. August 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Geröstete Peperoni-Suppe *** Blattsalat *** Rindshacktätschli an Blaubeerjus mit Zitronenrisotto und Sommergemüse *** Blätterteiggebäck	Pilzsuppe *** Gemischter Salat *** Sommer-Fleischkäse Alternative: Pouletbraten an Honig-Senfsauce mit Pommes Frites und Ofengemüse *** Brownies	Kalte Gurkensuppe *** Salatbuffet *** Gefüllte Pouletschnitzel an Dörrotomatensauce mit Penne und Saisongemüse *** Apfelstreuselkuchen	Tom-Kha-Suppe *** Blattsalat *** Truten-Piccata an Cherrytomatensauce mit Basilikum dazu Kräuterkartoffeln und Marktgemüse *** Panna Cotta	Basilikumsuppe *** Gemischter Salat *** Marinierte Lachswürfel an Zitronensauce und Gemüsenudeln *** Schokoladenmousse
Tagesgericht Vegetarisch	Geröstete Peperoni-Suppe *** Blattsalat *** Pilz-Sesam-Tätschli an Blaubeerjus mit Zitronenrisotto und Sommergemüse *** Blätterteiggebäck	Pilzsuppe *** Gemischter Salat *** Knuspergebäck an Honig-Senfsauce mit Pommes Frites und Ofengemüse *** Brownies	Kalte Gurkensuppe *** Salatbuffet *** Halloumi-Roulade an Dörrotomatensauce mit Penne und Saisongemüse *** Apfelstreuselkuchen	Tom-Kha-Suppe *** Blattsalat *** Quorn-Piccata an Cherrytomatensauce mit Basilikum dazu Kräuterkartoffeln und Marktgemüse *** Panna Cotta	Basilikumsuppe *** Gemischter Salat *** Marinierte Tofuwürfel an Zitronensauce und Gemüsenudeln *** Schokoladenmousse

Wir wünschen Ihnen *“en Guete”* – Küchenteam Jugendsdorf

Preise: Tagesgerichte CHF 20.- | mit 10er-Büchlein jedes 11. Menu gratis

Unser Fleisch und unser Brot stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden entsprechend deklariert. Lachs stammt aus Norwegen (Zucht).

Für detaillierte Informationen über mögliche Allergene und Deklaration wenden Sie sich bitte an das Küchenteam.



Jugenddorf
 Bad Knutwil
 6213 Knutwil
 Tel 041 925 78 45
jugendsdorf.ch
kueche@jugendsdorf.ch