

Menüplan Alterszentrum Bergli vom 24.08.2026 - 30.08.2026 (KW 35)



	Montag 24. August	Dienstag 25. August	Mittwoch 26. August	Donnerstag 27. August	Freitag 28. August	Samstag 29. August	Sonntag 30. August
Suppe	Lauch-crèmesuppe	Maiscrèmesuppe	Rüebli- Orangen-Suppe	Gemüse- crèmesuppe	Weissweinsuppe	Ochsen- schwanzsuppe	Geflügel- crèmesuppe
Zmittag	Ghackets und Hörnli Reibkäse Apfelmus	Paniertes Schnitzel (Schwein) Pommes Frites Grüne Bohnen	Gratinierter Cannelloni Tomatensauce	Rindsgulasch Müscheli Wurzelgemüse	Forellenfilet Müllerinart Zitronenrisotto Blattspinat mit Schalotten	Zucchettipiccata Tomatenspaghetti Parmesan	Brasato al Barolo Quarkspätzli Rüeblistäbli
		Gebrannte Crème	Vanille- Himbeer-Plunder	Vanilleglace mit frischen Beeren		Erdbeerschnitte	Bananen-Frappé
Znacht	Chäs-Chüechli Tomatensalat	Gemüse-Frittata Kräuterdip	Café complet Aufschnitt + Käse	Apfelstrudel Vanillesauce	Wurst-Käse-Salat Maggia Brot	Gefüllte Kartoffel-Quark- Taschen	Café complet Aufschnitt + Käse

Vegi Hit

Suppe und Salat

Würzige
Glarner Käsespätzli
mit Röstzwiebeln

Wochenhit

Suppe und Salat

Hausgemachtes
Vitello Tonnato
Pommes Frites

Salat vom Wagen

Die bunte Vielfalt
unseres Salatwagens -
frisch zubereitete
Salate, reichhaltig und
saisonal präsentiert.

Preise	
Menü Z'mittag	Fr. 17.-
Menü Z'mittag (Sonn-/ Feiertage)	Fr. 24.-
Unsere Hits	Fr. 17.-
Kinder bis 12 Jahre	Fr. 12.-
Tagessuppe	Fr. 4.50
Salatteller mit Ei	Fr. 17.-
Z'nacht	Fr. 10.-

alle Preis inkl. 8.1% MwSt



Deklaration: Kalb, Schwein, Poulet (CH), Rind (CH/ IRL), Ente (F), Lamm (NZ), Crevetten (Vietnam), Fisch (Europa, Binnengewässer, FG 05), Brot und Backwaren (CH)
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.