

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 15.06.2026	Griesssuppe *** Selleriesalat *** Trutenragout Thymiansauce Rösti Galetten Schwarzwurzeln mit Petersilienpesto	Griesssuppe *** Selleriesalat *** Sautierter Räuchertofu Limettenquark Ofenkartoffeln Randengemüse
Dienstag 16.06.2026	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat *** Schweinsschnitzel Pariserart Risotto Peperonata	Blumenkohlsuppe *** Blattsalat *** Bami Goreng (mit Pfälzer, Pak Choy, Sojasprossen, Peperoni, Tofu Würfel mit Sesam) Eierstreifen
Mittwoch 17.06.2026	Fenchelsuppe *** Kichererbsensalat *** Pouletbrust Basilikumrahmsauce Schupfnudeln Romanesco	Fenchelsuppe *** Kichererbsensalat *** Kartoffel Gnocchi Tomatensauce Gemüsestreifen Reibkäse
Donnerstag 18.06.2026	Reiscremesuppe *** Blattsalat *** Kalbsleber geschnetzelt Saure Sauce Rösti Grill Tomate	Reiscremesuppe *** Blattsalat *** Linsen-Haferflockenbrätlinge Peperoni -Coulis Polenta Bohnen
Freitag 19.06.2026	Gemüsecremesuppe *** Blattsalat *** Buntbarsch gebraten (Indonesien, Aquakultur) Quarkmayonnaise Gemüsereis Zucchini	Gemüsecremesuppe *** Blattsalat *** Kartoffel- Gemüse Frittata
Samstag 20.06.2026	Minestrone *** Karottensalat *** Schweinsschulterbraten Steinpilzsauce Kartoffelstock Bohnen	Minestrone *** Karottensalat *** Toast Williams
Sonntag 21.06.2026	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Blattsalat *** Rindsgeschnetzeltes Paprikarahmsauce Stroganoff Spätzli Kohlraben mit Petersilienpesto	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Blattsalat *** Spätzlipfanne mit Sommergemüse Weissweinsauce

Mahlzeitendienst-Wittigkofen: 031 940 64 18 (Nicole Pin)

Mahlzeitendienst-Ittigen: 031 917 21 41 (Andrea Baur) 031 917 21 40 (Sandro Hubacher)

www.tilia-stiftung.ch

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zur Herkunft, allergenen Stoffen und Deklaration geben Ihnen unsere Küchen und Serviceverantwortlichen gerne Auskunft.