

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 13.07.2026	Karottencremesuppe *** Bohnensalat *** Fleischkäse Senfsauce Bäckerin Kartoffeln Krautstiele a la Creme	Karottencremesuppe *** Bohnensalat *** Bami Goreng (mit Pfälzer, Pak Choy, Sojasprossen, Peperoni, Tofu Würfel mit Sesam)
Dienstag 14.07.2026	Brotsuppe *** Blattsalat *** Pouletschnitzel Pariserart Madeirasauce Risotto Broccoli	Brotsuppe *** Blattsalat *** Kartoffel- Gemüseauflauf
Mittwoch 15.07.2026	Selleriesuppe *** Blattsalat *** Rindshamburger Jus Tomatenwürfeli Hörnli Bohnen	Selleriesuppe *** Blattsalat *** Kichererbsen Falafel Erbsenpüreesauce Tomaten-Risotto Romanesco
Donnerstag 16.07.2026	Gemüsecremesuppe *** Linsensalat *** Schweinsragout Thymiansauce Schupfnudeln Mischgemüse Sommer	Gemüsecremesuppe *** Linsensalat *** Asiatischer Reis mit Gemüse und Yasoja
Freitag 17.07.2026	Lauchcremesuppe *** Randensalat *** Lachstranche gebraten (Alaska, Wildfang) Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Grill Tomate	Lauchcremesuppe *** Randensalat *** Empanadas Gemüsebeet (Vegi)
Samstag 18.07.2026	Haferuppe *** Blattsalat *** Trutengeschnetzeltes Portweinsauce Polenta Zucchini	Haferuppe *** Blattsalat *** Linsen-Chili mit Bohnen Hörnli Reibkäse
Sonntag 19.07.2026	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat *** Kalbsschulterbraten Morchelrahmsauce Nudeln Karotten	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat *** Gemüsetätschli Schnittlauchquark Bratkartoffeln Krautstiele

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

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

Bürozeiten: 06.30 – 12.30 / 13.00 – 15.30 Uhr

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.