

## Menüplan vom 22. Juli bis 28. Juli

CHF 17.50

CaféRestaurant  
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

### Montag, 22. Juli

Kartoffelsuppe mit Koriander

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebackener Pouletoberschenkel mit Bratenjus,  
dazu Penne an leichter Käserahmsauce und gedünsteten Zucchettiwürfeln

---

### Dienstag, 23. Juli

Gemüserahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Schweinegeschnetztes «Brauer Art» mit Bier und Kümmel,  
dazu Butterkartoffeln mit Schnittlauch und Karottenduo

...

Melonenbowl mit Minze aus dem Garten

---

### Mittwoch, 24. Juli

Maissuppe mit Curry

...

Gemischter Blattsalat

...

Ofen-Fleischkäse mit Bratenjus,  
dazu Kräuterpolenta und Brokkoli

---

### Donnerstag, 25. Juli

Leichte Hirsensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Weisses Kalbsvoren mit gebratenen Champignons,  
dazu Krawättli und Kohlrabistängeli mit Paprika

...

Tagesdessert

---

### Freitag, 26. Juli

Lauchsuppe mit Croutons

...

Gemischter Blattsalat

...

Dorschfilet \*FAO27 in Kräuter-Knoblauchmarinade,  
an Weissweinsauce serviert mit Butterreis und Gemüsestreifen

---

### Samstag, 27. Juli

Pürierte Stangenselleriesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Asiatische Nudelpfanne mit Frühlingsrollen

## Vegetarischer Menüplan vom 22. Juli bis 28. Juli

CHF 17.50

CaféRestaurant  
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

### Montag, 22. Juli

Kartoffelsuppe mit Koriander

...

Gemischter Blattsalat

...

Gemüseschnitzel, dazu Penne an leichter Käserahmsauce und gedünsteten Zucchettiwürfeln

---

### Dienstag, 23. Juli

Gemüserahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Tofugeschnitzeltes «Brauer Art» mit Bier und Kümmel, dazu Butterkartoffeln mit Schnittlauch und Karottenduo

...

Melonenbowl mit Minze aus dem Garten

---

### Mittwoch, 24. Juli

Maissuppe mit Curry

...

Gemischter Blattsalat

...

Marinierte Quornschnitzel an Currysauce, dazu Kräuterpolenta und Brokkoli

---

### Donnerstag, 25. Juli

Leichte Hirsensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Tofu-Champignonspfanne, dazu Krawättli und Kohlrabistängeli mit Paprika

...

Tagesdessert

---

### Freitag, 26. Juli

Lauchsuppe mit Croutons

...

Gemischter Blattsalat

...

Eierflan mit Trüffelöl, an Weissweinsauce serviert mit Butterreis und Gemüsestreifen

---

### Samstag, 27. Juli

Peperoni-Rahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Asiatische Nudelpfanne mit Frühlingsrollen

**„Wulle Hit“**  
CHF 18.50

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Siedfleischsalat, mit Petersilie, Gurken, Tomatenwürfel und Bundzwiebeln,  
serviert auf grünem Salat mit Pommes frites

**„Vegetarischer Hit“**  
CHF 18.50

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto,  
Balsamicoglance und Rucola

### Sonntagsmenü

CHF 31.50

CHF 36.50 inkl. Wein

Amuse bouches

\*\*\*

Bouillon «Diablotin»

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Schweinenierstück, niedergegart an Steinpilzsauce mit  
Kartoffelstock und Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm

### Vegetarisches Sonntagsmenü

CHF 28.50

CHF 33.50 inkl. Wein

Amuse bouches

\*\*\*

Bouillon Diablotin

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Sojaschnitzel an Steinpilzsauce mit Kartoffelstock und  
Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm

**Mittagsmenü 2  
für unsere Bewohnerinnen und Bewohner**

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Wurstteller mit Senf, dazu Bratkartoffeln und  
Tagesgemüse

**Sonntagsmenü**

Bouillon «Diablotin»

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Schweinenierstück, niedergegart an Steinpilzsauce mit  
Kartoffelstock und Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm

**Vegetarisches Sonntagsmenü**

Bouillon Diablotin

\*\*\*

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Sojaschnitzel an Steinpilzsauce mit Kartoffelstock und  
Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm