



Mittagessen vom

30. März bis 05. April 2026

	Menü 1	Menü 1	Dessert
Montag 30. März	Basilikumcrèmesuppe Tomaten - Gurkensalat Zungenwurst mit Senf Salzkartoffeln Lauchgratin	Basilikumcrèmesuppe Tomaten - Gurkensalat gebratener Tofu mit Senf Salzkartoffeln Lauchgratin	
Dienstag 31. März	Maiscrèmesuppe grüner Kopfsalat mit Ei Honig - Schweingeschnetzeltes mit Gemüse Jasminreis	Maiscrèmesuppe grüner Kopfsalat mit Ei Honig - Vegi Geschnetzeltes mit Gemüse Jasminreis	
Mittwoch 1. April	Griesssuppe mit Gemüse Randensalat mit Apfel Rindssaftplätzli an Biersauce Maisauflauf Rosenkohl	Griesssuppe mit Gemüse Randensalat mit Apfel geschmorte Peperoni Maisauflauf Rosenkohl	Hausgemachter Apfelstreuselkuchen
Donnerstag 2. April <i>Vegi - Tag</i>	Karotteningwercrèmesuppe Maissalat mit Tomaten Bärlauch - Gnocchi an leichter Rahmsauce mit Cherrytomate & Parmesan	Karotteningwercrèmesuppe Maissalat mit Tomaten Bärlauch - Gnocchi an leichter Rahmsauce mit Cherrytomate & Parmesan	
Freitag 3. April  Karfreitag	Süssmostsuppe mit Spargeln Gemischter Salat Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen - Dill - Sauce Safranrisotto Butterkarotten	Süssmostsuppe mit Spargeln Gemischter Salat Gemüse - Risotto mit Parmesan	Hausgemachte Rhabarbermousse
Samstag 4. April  Ostersamstag	Bouillon mit Julienne Tomaten - Mozzarella - Salat Poulet Morchel Roulade an Rahmsauce Butternudeln Buntes Marktgemüse	Bouillon mit Julienne Tomaten - Mozzarella - Salat Gemüse - Morchel - Ragout an Rahmsauce Butternudeln	Hausgemachtes Panna - Cotta mit Himbeerspiegel
Sonntag 5. April  Ostersonntag	Bärlauchsuppe Frühlingssalat mit Radieschen Geschmorter Kalbsbraten Kräuter - Jus Kartoffelgratin zweierlei Spargeln	Bärlauchsuppe Frühlingssalat mit Radieschen Kartoffel - Spargelgratin mit Buntem Marktgemüse	Osterküchlein Garniert

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Zusätzlich erhältlich**Birchermüesli oder Sandwichs mit Aufschnitt / Salami / Käse**



Nachtessen vom 30. März bis 05. April 2026

	Vollkost	Abendhit	Spezielles
Montag 30. März	Basilikumcrèmesuppe Fotzelschnitte mit Zimt & Zucker Apfelmus	Basilikumcrèmesuppe Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Dienstag 31. März	Maiscrèmesuppe Waldfest mit Brot (Kalter Cervelat)	Maiscrèmesuppe Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Mittwoch 1. April	Griesssuppe mit Gemüse Tortelloni mit Ricotta - Spinatfüllung Tomatensauce	Griesssuppe mit Gemüse Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Donnerstag 2. April	Karotteningwercrèmesuppe Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Karotteningwercrèmesuppe Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Freitag 3. April	Süssmostsuppe mit Spargeln Kalte Forelle mit Mehrrettichschaum Gurkensalat mit Dill Butter & Brot	Süssmostsuppe mit Spargeln Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Samstag 4. April	Bouillon mit Julienne Öpfel - Weihä mit Schlagrahm	Bouillon mit Julienne Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot
Sonntag 5. April	Bärlauchsuppe Fleisch & Käseteller mit Geschwellti & Brot	Bärlauchsuppe Schinkengipfeli mit Tagessalat & Haussauce	Birchermüesli Café Complet Wienerli mit Senf & Brot

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.