

Menüplan | 13. April – 19. April 2026

Montag

Spargelsuppe

Salat

Kalbsleberli
mit Rösti
und Blumenkohl



Moccaglace
mit Rahm

Früchteauflauf
mit Vanillesauce

Dienstag

Blumenkohlsuppe

Salat

Ofenfleischkäse
an brauner Sauce
mit Teigwaren
und Rüebl

Zitronencreme

Pilztoast
mit Salat

Mittwoch

Rüeblisuppe

Salat

Rindsgeschnetzeltes
mit Polenta
und Mischgemüse

Gschwellti
mit Käse und
Quark

Donnerstag

Gemüsesuppe

Salat

Schweinsvoren
mit Spätzli
und Krautstielen

Rührei auf
Toastbrot

Freitag

Brottsuppe

Salat

Zanderfilet gebraten
(Deutschland)
mit Flädlireis
und Peperonata

Schoggi-
Kokoskuchen

Kalter Teller
Brot

Samstag

Peperonisuppe

Salat

Hackbraten
an Rahmsauce
mit Kartoffelstock
und Wirsinggemüse



Fruchtsalat mit
Meringues

Apfelwähe mit
Schlagrahm

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

Kalbsschnitzel an
Champignonsauce
mit Butternudeln,
Pfälzer, Tomate
und grüne Spargeln

Schoggimousse

Schinkengipfeli
mit Salat

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Poulet an brauner Sauce mit Risotto und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Rüeblischnitzel mit Risotto und Tagesgemüse, Salat

S`Het, solange s`Het

Kontakt:

Michael Harisberger, Leiter Küche, Tel. 062 746 02 86 oder E-Mail,
michael.harisberger@hardmatt.ch

**Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch - Ausnahmen werden deklariert.
Für Fragen betreffend inhalts- oder allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an das
Restaurations- oder Küchenpersonal.**

Alternative Abendessen für Bewohner

A: Café Complet

B: Wienerli im Teig

C: Birchermüesli

D: Käse-Fleischteller

E: Spiegelei

F: Spaghetti an Tomatensauce

G: Käseküchlein

H: Wurstsalat