

Menüplan vom 16. - 22. März 2026

Montag 16.03.26	Dienstag 17.03.26	Mittwoch 18.03.26	Donnerstag 19.03.26	Freitag 20.03.26	Samstag 21.03.26	Sonntag 22.03.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Bohnensuppe	Karotten-Orangensuppe	Kartoffelcremesuppe mit Thymian	Reiscremesuppe	Rosenkohlpüreesuppe	Lauchcremesuppe	Maisrahmsuppe
Rindshackfleischkugeln mit Rahmsauce Spiralenteigwaren Glacierte Karotten	Wiener Tafelspitz mit Meerrettich-Senfsauce Schmelzkartoffeln Sauerkraut	Pouletgeschnetzeltes Bombay-Style mit Madrascurrysauce Parfümreis Kokosbanane	Rindsvoressen Burgunder Art Chnöpfl Rosenkohl	Pochierte Flunderfiletröllchen mit Rauchlachs und Pernodsauce auf Lauchgemüse Tomatenreis	Crepes-Cannelloni mit Hackfleisch, überbacken mit Käsesauce	Geschmorter Kalbshalsbraten mit Steinpilzsauce Williamskartoffeln Grüne Spargeln
		Albertos Brownies				Panna cotta mit Himbeergelee
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Sarbijts Gemüsepakoras mit Kräuterquark Spiralenteigwaren Glacierte Karotten	Tofunuggets mit Meerrettich-Senfsauce Schmelzkartoffeln Sauerkraut	Quorngeschnetzeltes mit Madrascurrysauce Parfümreis Kokosbanane	Tofuragout mit Champignons und Rotweinsauce Chnöpfl Rosenkohl	Pochiertes Ei mit Holländischer Sauce auf Lauchgemüse Tomatenreis	Crepes-Cannelloni mit Spinat-Riccotafüllung, überbacken mit Käsesauce	Gemüsebraten mit Steinpilzsauce Williamskartoffeln Grüne Spargeln
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse Salat	Schnitz und Drunder	Pfannkuchen mit Aprikosenkompott	Pizzachüechli Salat	Kartoffelgnocchi mit Rohschinkenstreifen und Tomatenrahmsauce	Geraffelte Apfelwähe mit Schlagrahm	Café complet mit Aufschnitt
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.