

Menüplan vom 30. März - 05. April 2026

Montag 30.03.26	Dienstag 31.03.26	Mittwoch 01.04.26	Donnerstag 02.04.26	Freitag 03.04.26	Samstag 04.04.26	Sonntag 05.04.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Karottensuppe mit Ingwer	Kartoffelcremesuppe	Broccolicremesuppe	Grünkohlcremesuppe	Spinatcremesuppe	Spargelcremesuppe	Zitronencremesüpli
Warmes Rippli mit Meerrettichsauce Kartoffelgratin Sauerrüben	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Nudeln Broccoli	Gebratenes Pouletbrüstchen mit Mango-Currysauce Gebratener Reis Kantonesische Art Pak Choi (Senfkohl)	Kalbfleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat	Gebratenes Lachssteak auf Spargelragout mit Holländischer Sauce Petersilienkartoffeln	Spaghetti Carbonara mit Schinken, Parmesan und Rahmsauce	Sanft gegartes Kalbsnierstück mit Cognacsauce und Morcheln Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse
		Gebrannte Creme		Quarktorte		Schokoladenmousse
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Gemüseburger mit Meerrettichsauce Kartoffelgratin Sauerrüben	Vegiwurst mit Zwiebelsauce Nudeln Broccoli	Gebratenes Tofusteak mit Mango-Currysauce Gebratener Reis Kantonesische Art Pak Choi (Senfkohl)	Pochiertes Ei auf Rahmspinat Bratkartoffeln	Gebratenes Quornschnitzel mit Holländischer Sauce Petersilienkartoffeln Spargelragout	Spaghetti mit Rahmsauce, frischem Blattspinat und Parmesan	Gemüsebraten mit Morchelrahmsauce Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Quarkauflauf mit Aprikosenkompott	Kirschenwähe mit Schlagrahm	Röstipizza mit Tomaten Schinken und Käse Salat	Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce Ruchbrot	Wienerli im Teig mit gekochtem Karottensalat	Gefüllte Pfannkuchen mit Apfelschnitzen und Vanille-Zimtsauce	Café complet mit Aufschnitt und Hüttenkäse
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 Allergene in den einzelnen Gerichten.