

MENUPLAN KW 14
30. März bis 05. April 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 30.03.	Gemüsesuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce Teigwaren Broccoli	Teigwarenauflauf mit Broccoli und Feta	Milchreis Kirschenkompott
Dienstag 31.03.	Haferflöcklisuppe / Assortier Salat Lasagne Bolognese Haselnusscreme	Gemüse-Lasagne	Siedfleisch Salat Brötli
Mittwoch 01.04.	Selleriecreme / Salat Saucisson Bouillonkartoffeln Lauchgemüse	Kartoffel-Lauch Gratin	Wienerli im Teig Randen Salat
Donnerstag 02.04.	Klare Gemüsesuppe / Salat Rindsragout Grossmutterart Griessnocken Bohnen Brownies	Gratinierte Griessnocken mit Tomaten und Käse	Belegte Brötli
Karfreitag 03.04.	Lauchcreme / Salat Gebratene Lachstranche, Hollandaise Gemüse-Reis Blattspinat	Verlorenes Ei auf Blattspinat mit Hollandaise und Bouillonkartoffeln	Rösti-Rollen mit Frischkäsefüllung Gekochter Rüebli Salat
Samstag 04.04.	Reiscremesuppe / Salat Brätschnitzel Country Cuts Rahmkohlrabi	Grillkäse Country Cuts Rahmkohlrabi	Apfelküchlein Vanillesauce
Oster- Sonntag 05.04.	Bouillon mit Flädli / Salat Lammgigot gebraten, Rosmarinjus Schmelzkartoffeln Gemüse garnitur Osterfladen	Gemüseteller mit Schmelzkartoffeln	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
 Lachs Aquakultur, Norwegen. Lamm Neuseeland