

MENUPLAN KW 18
27. April bis 3. Mai 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 27.04.	Gemüsesuppe / Salat Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Reis Romanesco	Gebratener Reis mit Tofu und Gemüse	Russischer Salat mit Gekochtem Ei
Dienstag 28.04.	Reiscremesuppe / Salat Poulet Cordon Bleu Duchessekartoffeln Erbsen an Rahmsauce Beeren-Muffin	Grillkäse Duchessekartoffeln Erbsen an Rahmsauce	Milchreis Aprikosenkompott
Mittwoch 29.04.	Bouillon mit Gemüsewürfeli / Salat «Arbeiter Kotelette» Saucenkartoffel mit Gemüse	Kartoffel-Gemüse Gratin	Tortelini an Gemüse- Rahmsauce mit Käse überbacken
Donnerstag 30.04.	Tomatensuppe / Gemüsesalat Äplermagronen Apfelmus Joghurt-Köpfli	Vegetarische Äplermagronen Apfelmus	Birchermüesli
Freitag 01.05.	Selleriesuppe / Salat Fischstäbli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Krautstiele an Weisser Sauce	Panierte Zucchetti mit Tartarsauce Salzkartoffeln Krautstiele an Weisser Sauce	Gerstensuppe Brötli
Samstag 02.05.	Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat Brätchügeli an Weissweinsauce Kartoffelstock Rüebli Duett	Gekochtes Ei an Weissweinsauce Kartoffelstock Rüebli Duett	Quark-Pfannkuchen mit Vanillesauce
Sonntag 03.05.	Bouillon mit Fideli / Salat Kaninchen Ragout Bramata Polenta Gemüse garnitur Schoggi Mousse	Gemüseteller Bramata Polenta	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
Fischstäbli Wildfang, Pazifik