

## Menüplan 30. März - 05. April 2026

|  | Mittag  |  | Abend  |
|--|---|--|--|
|  | Menu  | Vegetarisch  |  |
| <b>Montag</b><br><b>30.03.2026</b>     | Tagessuppe<br>Rindsfleischbällchen mit Pilzrahmsauce<br>Kartoffelstock<br>Grüne Bohnen                | Tagessuppe<br>Vegibällchen mit Pilzrahmsauce<br>Kartoffelstock<br>Grüne Bohnen                   | Tagessuppe<br>Milchreis mit Zimtzucker<br>Früchtekompott             |
| <b>Dienstag</b><br><b>31.03.2026</b>   | Tagessuppe<br>Schweinsgeschnetzeltes<br>Tomatenrisotto<br>Romanesco                                   | Tagessuppe<br>Vegigeschnetzeltes<br>Tomatenrisotto<br>Romanesco                                  | Tagessuppe<br>Frühlingsrollen<br>mit süss-sauer Dip<br>Blattsalat    |
| <b>Mittwoch</b><br><b>01.04.2026</b>   | Rüeblicrèmesuppe mit Zitronengras<br>Siedfleisch mit Meerrettichsauce<br>Salzkartoffeln<br>Dörrbohnen | Rüeblicrèmesuppe mit Zitronengras<br>Pilzplätzli<br>Salzkartoffeln<br>Dörrbohnen                 | Rüeblicrèmesuppe mit Zitronengras<br>Kaiserschmarrn mit Vanillesauce |
| <b>Donnerstag</b><br><b>02.04.2026</b> | Tagessuppe<br>Pouletgeschnetzeltes mit Estragonsauce<br>Butternudeln<br>Erbsli à la crème             | Tagessuppe<br>Cannelloni al forno  | Tagessuppe<br>Pizzatoast   |
| <b>Freitag</b><br><b>03.04.2026</b>    | Leichte Currysuppe<br>Schweinssteak mit Hollandaise<br>Bratkartoffeln/Grüne Spargeln<br>Tagesdessert  | Leichte Currysuppe<br>Grüne Spargeln<br>mit Käse überbacken<br>Bratkartoffeln                    | Leichte Currysuppe<br>Birchermüesli mit Schlagrahm<br>Brot           |
| <b>Samstag</b><br><b>04.04.2026</b>    | Tagessuppe<br>Schnitzel paniert<br>Pommes frites / Glasierte Karotten<br>Schwarzwälderschnitte        | Tagessuppe<br>Auberginen paniert<br>Pommes frites<br>Glasierte Karotten<br>Schwarzwälderschnitte | Tagessuppe<br>Käseküchlein mit crème fraîche<br>Blattsalat           |
| <b>Sonntag</b><br><b>05.04.2026</b>    | Bouillon mit Einlage<br>Rindsentrecôte mit Thymianjus<br>Serviettenknödel/Kohlrabi<br>Erdbeercrème    | Bouillon mit Einlage<br>Gnocchi mit Tomatensauce<br>und Käse überbacken<br>Erdbeercrème          | Café complet<br>Salami, Käse, Joghurt                                |

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc Zertifiziert -Vietnam.  
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.