

Menüplan 20. - 26. April 2026

| | Mittag | | Abend |
|--|---|--|--|
| | Menu | Vegetarisch | |
| Montag 20.04.2026 | Tagessuppe Schweinsgeschnetzeltes Polenta Kräutertomate | Tagessuppe Tofugeschnetztes Polenta Kräutertomaten | Tagessuppe Gschwelli mit Hüttenkäse |
| Dienstag 21.04.2026 | Tomatencrèmesuppe Emmentaler Hamburger Country Potatoes Ofengemüse | Tomatencrèmesuppe Broccoliburger Country Potatoes Ofengemüse | Tomatencrèmesuppe Schinkengipfeli Blattsalat |
| Mittwoch 22.04.2026 | Tagessuppe Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer Basmatireis | Tagessuppe Röstitaschen gefüllt mit Käse Blattsalat | Tagessuppe Birchermüesli mit Schlagrahm Brot |
| Donnerstag 23.04.2026 | Blumenkohlcrèmesuppe Grilliertes Schweinsplätzli mit Pilzsauce Butternudeln Grüne Spargeln | Blumenkohlcrèmesuppe Grillierter Käse mit Pilzsauce Butternudeln Grüne Spargeln | Blumenkohlcrèmesuppe Toast Hawaii |
| Freitag 24.04.2026 | Tagessuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti/Glasierte Karotten Tagesdessert | Tagessuppe Vegigeschnetztes Zürcher Art Rösti/Glasierte Karotten Tagesdessert | Tagessuppe Bündner Gerstensuppe Brot |
| Samstag 25.04.2026 | Tagessuppe Schwartenwürste Schupfnudeln Sauerkraut | Tagessuppe Gnocchi mit Tomatensauce und Käse überbacken | Tagessuppe Kaiserschmarrn Vanillesauce |
| Sonntag 26.04.2026 | Bouillon mit Einlage Beinschinken mit Thymianjus Bäckerinkartoffeln/Grüne Bohnen Panna cotta mit Fruchtsauce | Bouillon mit Einlage Quornplätzchen mit Thymiansauce Bäckerinkartoffeln/Grüne Bohnen Panna cotta mit Fruchtsauce | Café complet Schinken, 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.