

Menüplan 13.- 19. April 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 13.04.2026	Tagessuppe Cordonbleu Bäckerinkartoffeln Broccoli	Tagessuppe Falafel Kartoffelstock Broccoli	Tagessuppe Spargel Quiche
Dienstag 14.04.2026	Tomatencrèmesuppe Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce Butterreis Blattspinat	Tomatencrèmesuppe Quornragout Butterreis Blattspinat	Tomatencrèmesuppe Gnocchi mit Kräuterrahmsauce Reibkäse
Mittwoch 15.04.2026	Tagessuppe Schweinssteak mit Kräuterbutter Kartoffelstock/Glasierte Pfälzerkarotten Vanillecrème	Tagessuppe Pannierte Champignons mit Sauercreme Glasierte Pfälzerkarotten Vanillecrème	Tagessuppe Wurst-Käsesalat Brot
Donnerstag 16.04.2026	Blumenkohlcrèmesuppe Hackbraten mit Pilzrahmsauce Tagliatelle Ofengemüse	Blumenkohlcrèmesuppe Nudelpfanne mit Saisonalem Gemüse und Pilzen	Blumenkohlcrèmesuppe Kartoffeln mit Racelettekäse überbacken
Freitag 17.04.2026	Tagessuppe Kalbssteak mit Bärlauchhollandaise Spätzli/Grüne Spargeln Tagesdessert	Tagessuppe Bratkäse mit Bärlauchhollandaise Spätzli/Grüne Spargeln Tagesdessert	Tagessuppe Melonen Rohschinken Brot
Samstag 18.04.2026	Tagessuppe Maispoularde mit Honig Tymianjus Safranrisotto Glasierte Kohlrabi	Tagessuppe Vegi Knusperstäbchen Safranrisotto Glasierte Kohlrabi	Tagessuppe Milchreis mit Zimtzucker Früchtekompott
Sonntag 19.04.2026	Bouillon mit Einlage Spaghetti mit Bolognese und Reibkäse Apfelschnitze Gebrannte Crème	Bouillon mit Einlage Spaghetti mit Vegibolo /Reibkäse Apfelschnitze Gebrannte Crème	Café Complet Landrauchschinken, 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.