

Menüplan 06. - 12. April 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 06.04.2026	Tagessuppe Lammbraten mit Honig und Rosmarin Bäckerkartoffeln/Bohnen im Speckmantel Osterdessert	Tagessuppe Flammkuchen mit Lauch und Sauercreme Osterdessert	Tagessuppe Sandwich gefüllt mit Salami und Frischkäse
Dienstag 07.04.2026	Kartoffel-Lauchsuppe Pouletcurry mit Früchtegarnitur Basmatireis	Kartoffel-Lauchsuppe Früchte-Linsencurry Basmatireis	Kartoffel-Lauchsuppe Apfelküchli mit Zimtucker Vanillesauce
Mittwoch 08.04.2026	Tagessuppe Rindgeschnetzeltes Stroganoff Nudeln Blumenkohl	Tagessuppe Vegischesnetzeltes Stroganoff Nudeln Blumenkohl	Tagessuppe Gemüsestrudel mit Tomatensauce
Donnerstag 09.04.2026	Minestrone Geschmorte Kalbshaxe mit Thymianjus Pilzrisotto Rotkraut	Minestrone Gemüseburger Pilzrisotto Rotkraut	Minestrone Früchtekuchen mit Schlagrahm
Freitag 10.04.2026	Tagessuppe Fischstäbli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln/Rahmspinat Tagesdessert	Tagessuppe Spiegelei Petersilienkartoffeln/Rahmspinat Tagesdessert	Tagessuppe Pastetli mit Hausfüllung
Samstag 11.04.2026	Broccolicrèmesuppe Brätschnitzel Panniert Gemüsereis Glasierte Karotten	Broccolicrèmesuppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Broccolicrèmesuppe Fotzelschnitten mit Puderzucker Beerenkompott
Sonntag 12.04.2026	Bouillon mit Einlage Spargelfleischkäse Kartoffelgratin/Gelbe Butterbohnen Zitronenroulade	Bouillon mit Einlage Quornschnitzel Kartoffelgratin Gelbe Butterbohnen Zitronenroulade	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.