Menüplan Woche 15

6.4.2026. bis 12.4.2026

Domicil
GUT BEGLEITET IM ALTER
Unter dem Dach von concara

	Montag 6.4.2026	**Dienstag** 7.4.2026	**Mittwoch** 8.4.2026	**Donnerstag** 9.4.2026	**Freitag** 10.4.2026	**Samstag** 11.4.2026	**Sonntag** 12.4.2026
Tagessuppe *Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon*	Currycrème	Süsskartoffelsuppe	Basler Mehlsuppe	Cremèsuppe von Gartenerbsen	Rindsbouillon mit Backerbsen	Kohlrabensuppe	Tomatensuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Rindsbraten Rotweinjus Kartoffel-Gratin Romanesco	Schweinsragout Sauce Provençale Tagliatelle Mittelmeergemüse	Spargel-Risotto mit gerösteten Mandelplättchen	Fleischkäse Zwiebelsauce Lyoner Kartoffeln Ofentomate	Eglifilet (1) im Bierteig Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Poulet Süss-Sauer Basmatireis Zucchetti	Kalbsgeschnetzeltes Champignonsauce Rösti Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Quarkbraten Vegi Rotweinsauce Kartoffel-Gratin Romanesco	Gratinierter Fenchel Sauce Provençale Tagliatelle Mittelmeergemüse	Gemüsegulasch mit Weissen-Bohnen Polenta Spargeln	Randen Schnitzel Zwiebelsauce Lyoner Kartoffeln Ofentomate	Gemüseknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Tofu Süss-Sauer Basmatireis Zucchetti	Rösti "Jardiniere" mit Gemüse und Mozzarella gratiniert
Wochenhit	**Gebratener Pouletspiess auf Erdnusssauce dazu Basmati und Broccoli**						
Tagesdessert	Joghurtcreme mit Passionsfrucht	Mini-Mandelgipfel	Bayerische Creme mit Erdbeeren	Schokoladenkuchen	Rahmtäfelimousse	Fruchtsalat	Ananas Royalschnitte
Abendessen *Abendsuppe nach Angebot*	Käseküchlein Blattsalat	Birchermüesli Weggli	Krawättli-Teigwaren Tomatensauce Reibkäse	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Luusbuebe-Suppe Brot	Fruchtkuchen mit Rhabarber mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) *Abendsuppe nach Angebot*	Käseküchlein Blattsalat	Birchermüesli Weggli	Krawättli-Teigwaren Tomatensauce Reibkäse	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Vegetarische Luusbuebe-Suppe Brot	Fruchtkuchen mit Rhabarber mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen
.

1) Eglifilet, Wildfang, Estland & Polen