

Menüplan Woche 10

2.3.2026. bis 8.3.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 2.3.2026	Dienstag 3.3.2026	Mittwoch 4.3.2026	Donnerstag 5.3.2026	Freitag 6.3.2026	Samstag 7.3.2026	Sonntag 8.3.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kürbiscremesuppe	Zwiebelsuppe	Ratatouillecremesuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Pastinaken-Kartoffelsuppe	Gemüsecremesuppe	Lauchsuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Kartoffelstampf Erbsen	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Wintergemüse	Äpler Makkroni Zwiebelschwitze Apfelmus	Trutenbraten Bratenjus mit Honig Schmelzkartoffeln Pfälzer Karotten mit Petersilie	Gebratenes Saiblings Filet (1) Buttersauce mit Calvados und Apfelstücken Trockenreis Broccoliröschen	Kalbsadrio Rahmsauce Griess Gnocchi Gemüsestäbchen	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata mit Frischkäse Gelbe & Grüne Bohnen
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Thymiansauce Kartoffelstampf Erbsen	Linsen-Tätschli Kerbelsauce Nudeln Wintergemüse	Äpler Makkroni Zwiebelschwitze Apfelmus	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse Randen-Apfel Chutney mit Chili	Quornragout mit Apfelwürfeln Trockenreis Broccoliröschen	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Griess Gnocchi Gemüsestäbchen	Gefüllte Kohlraben Rosmarinsauce Bramata mit Frischkäse Gelbe & Grüne Bohnen
Winterkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Winterkarte alternative Gerichte zum Mittagsmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles	Tobleronemousse	Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème	Vermicelles mit Schlagrahm	Schokoladen Flan	Schwedentorte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Himbeeren Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Eierschwämme - Tofu - Gulasch Weggli	Fruchtkuchen mit Himbeeren Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

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) Saiblings Filet, Zucht, Island