

Menüplan Woche 18

27.4.2026. bis 3.5.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 27.4.2026	Dienstag 28.4.2026	Mittwoch 29.4.2026	Donnerstag 30.4.2026	Freitag 1.5.2026	Samstag 2.5.2026	Sonntag 3.5.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Gemüsecremesuppe	Zwiebelcremesuppe mit Thymian	Kohlrabisuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Cremsuppe von Gartenerbsen	Rüebli- und Kartoffelsuppe	Schnittlauchsuppe
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 Rotweinsauce Kartoffelstampf Erbsen "Französische Art"	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Fusilli Kohlrabi mit Petersilie	Äpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Trutenbraten Bratensauce mit Trockentomaten Schmelzkartoffeln Frühlingsgemüse	Gebratenes Saiblings Filet (1) Buttersauce mit Calvados und Apfelstücken Reis Broccoli mit Mandeln	Kalbsadrio Bratensauce Bärlauchrisotto Gemüestabchen	Schweins- Saltimbocca Marsalajus Bramata-Polenta Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Rosmarinsauce Kartoffelstampf Erbsen "Französische Art"	Gemüseknusperli Tomatensalsa Fusilli Kohlrabi mit Petersilie	Überbackener Spargeltoast	Frittata "Primavera" (Italienisches Omelette) mit Spargel und Kartoffelstücken	Tofugeschnitzeltes "Stroganoff" Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Bärlauchrisotto Gemüestabchen	Ofen-Fenchel mit Brie Rosmarinsauce Bramata-Polenta Mischgemüse
Wochenhit	Roastbeef, Tartarsauce, Kartoffelkroketten, Salatgarnitur						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles	Mandelcreme mit Amaretto	Rhabarber-Crumble mit Mascarpone	Himbeerquarkdessert "Melba"	Schokoladenflan	Schwedentorte
Abendessen <i>Abendssuppe nach Angebot</i>	Tomatenstrudel Märtsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gebackener Camembert Preiselbeeren Blattsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendssuppe nach Angebot</i>	Tomatenstrudel Märtsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Gebackener Camembert Preiselbeeren Blattsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren Schlagrahm	Cafe 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