



# Menüplan Woche 19

4.5.2026. bis 10.5.2026



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 4.5.2026	<b>Dienstag</b> 5.5.2026	<b>Mittwoch</b> 6.5.2026	<b>Donnerstag</b> 7.5.2026	<b>Freitag</b> 8.5.2026	<b>Samstag</b> 9.5.2026	<b>Sonntag</b> 10.5.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Linsencremesuppe	Peperonisuppe	Gemüsecremesuppe	Currysuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Karotten-Kokossuppe	Bärlauchsuppe
<b>Tagessalat</b>	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat
<b>Menu</b>	Bauernbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti Ofentomate	Rindsragout Rotweinsauce Schupfnudeln Blattspinat	Blätterteig-Pastetli Brätkügelifüllung mit Poulet und Champignons Mischgemüse	Schwedenbraten Rosmarinjus Kartoffelgratin Zucchini mit Kräutern	Pochierter Lachs <sup>(1)</sup> an Weissweinsauce Safranrisotto Glasierter Pak Choy	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratinert Tomaten-Basilikumsgugo	Kalbsgeschnetzeltes Morchelrahmsauce Tagliatelle Frühlingsgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Vegikuchen Salatgarnitur	Riesenchampignon mit Frischkäsefüllung Kräutersauce Schupfnudeln	Blätterteig-Pastetli Vegifüllung Mischgemüse	Vegi Schnitzel an Rosmarinsauce Kartoffelgratin Zucchini mit Kräutern	Gebackener Feta Weissweinsauce Safranrisotto Glasierter Pak Choy	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratinert Tomaten-Basilikumsgugo	Sojageschnetzeltes an Morchelsauce Tagliatelle Frühlingsgemüse
<b>Wochenhit</b>	Poulet Brust, Bärlauch Risotto, Spargel						
<b>Tagesdessert</b>	Erdbeercreme	Marmorcake	Gebrannte Creme	Studentenschnitte	Zitronen Panna Cotta	Moccaglace	Griessflammerie mit Rhabarberkompott
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Quarkstrudel Kirschenkompott	Abendsuppe Ghackets vom Rind Hörnli Apfelmus	Abendsuppe Quiche mit Lauch und Käse	Abendsuppe Pouletsalat mit Curry und Früchten Baguette	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Rhabarber	Frühlingseintopf mit Gemüsen und Kartoffelstückchen Schweinswürstli Ruchbrot	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.

(1) Herkunft: Norwegen