

# Menüplan Woche 18

27.4.2026 bis 3.5.2026



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 27.4.2026	<b>Dienstag</b> 28.4.2026	<b>Mittwoch</b> 29.4.2026	<b>Donnerstag</b> 30.4.2026	<b>Freitag</b> 1.5.2026	<b>Samstag</b> 2.5.2026	<b>Sonntag</b> 3.5.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Gemüsecremesuppe	Zwiebelcremesuppe mit Thymian	Kohlrabisuppe	Rindsbouillon mit Eierflocken	Cremsuppe von Gartenerbsen	Rüebli-suppe	Schnittlauchsuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	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 Gemüestäbchen	Schweins- Saltimbocca Marsalajus Bramata-Polenta Mischgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Dinkelbraten Rosmarinsauce Kartoffelstampf Erbsen "Französische Art"	Gemüseknusperli Tomatensalsa Fusilli Kohlrabi mit Petersilie	Überbackener Spargeltoast	Frittata "Primavera" (italienisches Omelette) mit Spargel und Kartoffelstücken	Tofugeschnetzeltes "Stroganoff" Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Bärlauchrisotto Gemüestäbchen	Ofen-Fenchel mit Brie Rosmarinsauce Bramata-Polenta Mischgemüse
<b>Wochenhit</b>	<b>Roastbeef, Tartarsauce, Kartoffelkroketten, Salatgarnitur</b>						
<b>Tagesdessert</b>	Linzerschnitte	Profiteroles	Mandelcreme mit Amaretto	Rhabarber-Crumble mit Mascarpone	Himbeerquarkdessert "Melba"	Schokoladenflan	Schwedentorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Tomatenstrudel Märtsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gebackener Camembert Preiselbeeren Blattsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Tomatenstrudel Märtsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Sellerie	Gebackener Camembert Preiselbeeren Blattsalat	Fruchtkuchen mit Himbeeren 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