

# Menüplan Woche 12

16.3.2026 bis 22.3.2026

	<b>Montag</b> 16.3.2026	<b>Dienstag</b> 17.3.2026	<b>Mittwoch</b> 18.3.2026	<b>Donnerstag</b> 19.3.2026	<b>Freitag</b> 20.3.2026	<b>Samstag</b> 21.3.2026	<b>Sonntag</b> 22.3.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kräutercremesuppe	Frühlingszwiebel супе	Bouillon mit Teigwareneinlage	Pastinaken-Kartoffelsuppe	Hafercremesuppe	Kichererbsensuppe	Mediterrane Gemüsesuppe
<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>	Rindshacksteak Paprikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl "Polnische Art"	Gebratenes Poulet Schenkelsteak Currysauce Trockenreis Fruchtgarnitur	Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" Vegetarisch	Kalbsblankett mit Champignons Tagliatelle Ofengemüse mit Rosmarin	Gebratenes Forellenfilet (TR) Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco	Schweinsgeschnetzeltes Pommery - Senfsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen	Kalbsbrustschnitte Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Tofu-Gemüsespiess Paprikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl "Polnische Art"	Linsencurry Trockenreis Fruchtgarnitur	Spätzli-Gemüsepfanne mit Pilzen	Gebratener Ziegenkäse Bärlauchsauce Tagliatelle Ofengemüse mit Rosmarin	Gemüsenuggets Kräuter-Dip Salzkartoffeln Romanesco	Gemüsequiche "Printemps"	Frühlings-Gemüseteller mit pochiertem Ei Kartoffelgratin
<b>Wochenhit</b>	<b>Bärlauchbratwurst* mit Bratensauce Hörnli Ofentomate</b>						
<b>Tagesdessert</b>	Rüeblicake	Weisses Schokoladenmousse	Caramelflan	Kirschen-Streuselschnitte	Erdbeer-Quarkcreme	Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Himbeer-Sahnetorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Spaghetti "Carbonara** Reibkäse	Toast "Toskana" mit Salami*, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Blattsalat	Fotzelschnitte Waldbeerenkompott	Siedfleischsalat mit Gewürzgerken Brot	Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Lauch Saucisson*)	Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm	Café Complet Fleisch*- und Käseplatte

Komplettes Mittagsmenü für Gäste CHF 21.00 (exkl. Getränke)

Komplettes Abendmenü für Gäste CHF 10.50 (exkl. Getränke)

Diese Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse. Mit einem \* markiert = enthält Schweinefleisch  
Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen