

# Menüplan vom 16.3. bis 22.3.2026

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat oder eine Suppe

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
<b>Montag</b> 16.3.2026	Kräutercremesuppe ***** Rindhacksteak Paprikarahmsauce Kartoffelstock Blumenkohl "Polnische Art" ***** Weisses Schokoladenmousse	Kräutercremesuppe ***** Tofuschnitzel Paprikarahmsauce Kartoffelstock Blumenkohl "Polnische Art" ***** Weisses Schokoladenmousse	Abendsuppe Spaghetti "Carbonara" Reibkäse
<b>Dienstag</b> 17.3.2026	Frühlingszwiebelsuppe ***** Gebratenes Pouletschenkelsteak Currysauce Trockenreis Fruchtgarnitur ***** Hausgebäck	Frühlingszwiebelsuppe ***** Linsencurry Trockenreis Fruchtgarnitur ***** Hausgebäck	Abendsuppe Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Beilagensalat
<b>Mittwoch</b> 18.3.2026	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Schweinsgeschnetztes Pommery - Senfsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen ***** Caramelköpfl	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Quorngeschnetztes Pommery - Senfsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen ***** Caramelköpfl	Abendsuppe Fotzelschnitte Waldbeerenkompott
<b>Donnerstag</b> 19.3.2026	Pastinaken-Kartoffelsuppe ***** Weisses Kalbsblankett mit Champignons Spiralen Dörrbohnen ***** Kirschen-Streuselschnitte	Pastinaken-Kartoffelsuppe ***** Pilzragout Spiralen Dörrbohnen ***** Kirschen-Streuselschnitte	Abendsuppe Siedfleischsalat mit Gewürzgurken Hausbrot und Butter
<b>Freitag</b> 20.3.2026	Hafercremesuppe ***** Gebratenes Forellenfilet Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco ***** Erdbeer-Quarkcreme	Hafercremesuppe ***** Rührei Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco ***** Erdbeer-Quarkcreme	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm
<b>Samstag</b> 21.3.2026	Kichererbsensuppe ***** Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse und Poulet ***** Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Kichererbsensuppe ***** Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse und Frühlingszwiebeln ***** Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Abendsuppe Waadtländer Eintopf (Kartoffeln, Saucissonwürfeln und Lauch) Reibkäse
<b>Sonntag</b> 22.3.2026	Mediterrane Gemüsesuppe ***** Kalbsbraten Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse ***** Himbeer-Sahnetorte	Mediterrane Gemüsesuppe ***** Frühlings-Gemüseteller mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse ***** Himbeer-Sahnetorte	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Über Zutaten und Allergene in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden im Service 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.