

Menüplan

9. März - 15. Mär, KW 11

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 09.03.2026	Geflügel Cremesuppe *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Apfel-Streuselschnitte	*** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Apfel-Streuselschnitte	*** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Ananascreme
Abend	Geschwellte, gerüstet mit Tartar Sauce, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Geschwellte, gerüstet mit Tartar Sauce, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce
Dienstag 10.03.2026	Feine Grünerbsensuppe *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	*** Linsburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	*** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Französische Omelette mit Schinken *** mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse *** mit Tomaten- Maissalat	Eierauflauf mit Tomatensauce
Mittwoch 11.03.2026	Kartoffelsuppe *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	*** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	*** Kalbs, auf Ras el Hanout Sauce , Rollgerstenpfluten, Spinat *** Gebrannte Creme
Abend	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokos-Milchreis mit Mangosauce
Donnerstag 12.03.2026	Broccoli Cremesuppe *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeln, Nudeln, Ratatouille *** Dessertstand	*** Gebratenes Hirscheschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Dessertstand	Broccolicremesuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 13.03.2026	Tomaten Cremesuppe *** Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Brownies	*** Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Brownies	*** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso *** Weisse Schoggicreme
Abend	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Brotauflauf mit Vanillesauce
Samstag 14.03.2026	Bündner Gerstensuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Paprikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	*** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	*** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Knackerli *** mit russischem Salat	Brocolistrudel *** mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
Sonntag 15.03.2026	Kürbis Cremesuppe *** Schweinsbraten, Dörripflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme
Abend	Cafe Complet mit Salami	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Birnensauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

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