



# Menüplan Woche 17

20.4.2026. bis 26.4.2026



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 20.4.2026	<b>Dienstag</b> 21.4.2026	<b>Mittwoch</b> 22.4.2026	<b>Donnerstag</b> 23.4.2026	<b>Freitag</b> 24.4.2026	<b>Samstag</b> 25.4.2026	<b>Sonntag</b> 26.4.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Reiscremesuppe	Broccolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Champignonsuppe	Geröstete Griesssuppe	Mediterrane Gemüsesuppe	Spargelcremesuppe
<b>Tagessalat</b>	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat
<b>Menu</b>	Rindfleischvogel Bratensauce Nudeln Blattmangold	Sautierte Pouletschenkelsteak Sesamsauce Gebratener Reis Asiatisches Gemüse	Kalbsgeschnetzeltes Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli	Emmentaler Lammvoressen <sup>(1)</sup> Kartoffelstock Bohnen	Gebrautes Dorschfilet <sup>(2)</sup> Kräutersauce Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti Rindfleischsauce "Bolognese" Reibkäse	Schweins Cordon Bleu Zitronenschnitz Bärlauchdip Kartoffelgaletten Gemüsebouquet
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Vegibratling an Rahmsauce Nudeln Blattmangold	Indisches Linsengericht Dahl "Bangalore" Gurken-Raita Gebratener Reis Asiatisches Gemüse	Gebratene Austernpilze Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli	Emmentaler Voressen mit Tofuwürfeli Kartoffelstock Bohnen	Falafel-Edamame-Bällchen Kräuter-Dip Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti mit Vegi-Bolognese Reibkäse	Vegi Schnitzel Bärlauchdip Kartoffelgaletten Gemüsebouquet
<b>Wochenhit</b>	Riesencrevetten <sup>(3)</sup> mit Thaicurrysauce mit Kokosreis und Asiatischem Gemüse						
<b>Tagesdessert</b>	Zitronencake	Kokosmousse	Torta della Nonna	Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Pistaziencreme	Ananas Salat	Mango-Passionsfrucht-Schnitte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Schinkengipfeli Rüebli-salat	Abendsuppe Toast Hawaii Beilagensalat	Abendsuppe Bread & Butter Pudding mit Fruchtkompott	Abendsuppe Wurst-Käsesalat Ruchbrot	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Abendsuppe Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat an Rahmsauce	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Brot 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: Irland

(2) Herkunft: Niederlande

(3) Herkunft: Vietnam