

# Menüplan Woche 16 14.4.2025. bis 20.4.2025



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 14.4.2025	<b>Dienstag</b> 15.4.2025	<b>Mittwoch</b> 16.4.2025	<b>Donnerstag</b> 17.4.2025	<b>Freitag</b> 18.4.2025	<b>Samstag</b> 19.4.2025	<b>Sonntag</b> 20.4.2025
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Frühlingsgemüse-Cremesuppe	Frühlingszwiebelsuppe	Gemüsebouillon Teufels Art	Spinatcremesuppe	Hafercremesuppe	Romanescocremesuppe	Spargelcremesuppe
<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>	Rindhacksteak Paprikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl mit Petersilie	Poulet Kasimir Pilaw-Reis Fruchtgarnitur	Gesottene Eier Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Kalbsblankett mit Champignons Tagliatelle Ofengemüse	Gebratenes Forellenfilet (1) Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco	Schweinsgeschnetztes Honigsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen	Kalbsbrustschnitte Bratensauce Kartoffelgratin Spargelspitzen
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Tofu-Gemüsespiess Peperonisauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl mit Petersilie	Linsencurry Pilaw-Reis Fruchtgarnitur	Gesottene Eier Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Ziegenkäse Medaillon Mangochutney Tagliatelle Ofengemüse	Gemüsenuggets Kräuter-Dip Salzkartoffeln Romanesco	Gemüsequiche "Printemps" Grüne Bohnen	Gefüllte Tomate Kartoffelgratin Spargelspitzen
<b>Frühlingskarte</b>	Von Montag bis Freitag bietet unsere Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagsmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
<b>Tagesdessert</b>	Rüeblicake	Weisses Schokoladenmousse	Caramelköpfl	Kirschen-Streuselschnitte	Erdbeercreme	Rhabarberkompott Vanilleglace	Osterchüechli
<b>Abendessen</b>	Spaghetti "Carbonara" Reibkäse	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Kopfsalat	Fotzelschnitte Zimtucker Apfelkompott	Siedfleischsalat mit Gewürzgurken Brot und Butter	Waadtländer Gratin (Saucisson, Kartoffeln, und Lauch)	Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopfhäsl und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b>	Spaghetti Gemüsesauce Reibkäse	Vegetarischer Toast "Toskana" mit Zuchetti, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Kopfsalat	Fotzelschnitte Zimtucker Apfelkompott	Eiersalat mit Kräutern Brot und Butter	Kartoffel-Lauch Gratin	Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopfhäsl und Butter

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. (1) Forellenfilet, Aquakultur, Türkei