

Menüplan

30. März - 05. Apr, KW 14

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 30.03.2026	Tomatensuppe *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Erbsen *** Litchi-Himbeerpatisserie	*** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Erbsen *** Litchi-Himbeerpatisserie	*** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii *** Selleriesalat	Toast Williams *** Selleriesalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
Dienstag 31.03.2026	Lauchsuppe *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	*** Zucchettitäschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	*** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggi creme
Abend	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
Mittwoch 01.04.2026	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebliduo *** Weisse Schoggi creme	*** Gemüsekuchen, Glasiertes Rüebliduo *** Weisse Schoggi creme	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggi creme
Abend	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce *** Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce *** Randensalat	Kartoffel- Käseauflauf mit Rüeblisauce
Donnerstag 02.04.2026	Spargelcremesuppe *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Dessertstand	*** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Dessertstand	*** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Dessertstand
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 03.04.2026	Geflügel Cremesuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Cheesecake	*** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Cheesecake	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rüebl *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen *** Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
Samstag 04.04.2026	Minestrone *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	*** Truten, auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauflauf mit Aprikosensauce
Sonntag 05.04.2026	Broccolisuppe *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Lemon Pie	*** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Lemon Pie	*** Schwein, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Ananassauce

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