

Menüplan

20. April - 26. Apr, KW 17

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 20.04.2026	Lauchsuppe *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Broccoli *** Gedämpfter Fenchel Schmelzkartoffeln *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Broccoli *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	*** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
Abend	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
Dienstag 21.04.2026	Tomatensuppe *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	*** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	*** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggicreme
Abend	BroccoliJalousie *** Blat Salat	BroccoliJalousie *** Blat Salat	Broccoliauflauf mit Rüeblisauce
Mittwoch 22.04.2026	Grünerbsensuppe *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Kefen Herzoginkartoffeln *** Caotinamousse	*** Gebratene Austernpilze, an Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	*** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce , Rollgerstenpfluten, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beerensauce
Donnerstag 23.04.2026	Geflügelsuppe *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Lauchgemüse Pilawreis *** Dessertstand	*** Gemüse Getreidesteak, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi ***	*** Linsen braun (SF), auf Kurkumasauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF ***
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 24.04.2026	Minestrone *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüserais, Bohnen *** Linzerschnitte	*** Gemüsekuchen, Bohnen *** Linzerschnitte	*** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauf mit Schoggisauce
Samstag 25.04.2026	Kartoffelsuppe *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Rahmspinat Trockenreis mit Nüssen *** Haselnusscreme	*** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	*** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauf mit Tomatensauce
Sonntag 26.04.2026	Gemüsesuppe *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Erbsen Couscous *** Carac	*** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Carac	*** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggicreme
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	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