

Menuplan

30. März – 5. April 2026

	MITTAG	VEGETARISCH 	ABEND
Montag	Tagessuppe / Salat Schweinebraten Quark-Pizzokels Rosmarin-Jus Erbsen Baslerlackerli-Mousse	Tagessuppe / Salat Back-Camembert Quark-Pizzokels Erbsen Baslerlackerli-Mousse	Griessbrei Zwetschgenkompott 
Dienstag	Tagessuppe / Salat Rindshackfleischbällchen Kartoffelpüree Pfeffer-Rahmsauce Zucchini Chriesi-Crème	Tagessuppe / Salat Vegane Hackbällchen Kartoffelpüree Gemüserahmsauce Zucchini Chriesi-Crème	Lauch-Speck-Wähe Salat *** Gemüsewähe Salat 
Mittwoch	Tagessuppe / Salat Poulet-Involtini Penne, Kräutersauce Blumenkohl Marmor-Kuchen	Tagessuppe / Salat Hüttenkäse-Burger Penne, Kräutersauce Blumenkohl Marmor-Kuchen	Cannelloni mit Spinat- Ricotta-Füllung 
Donnerstag	Tagessuppe / Salat Kalbsbrustschnitte, Biersauce Kartoffelwürfel Bohnen mit Speck Süssmostcrème	Tagessuppe / Salat Gnocchi mit Pilzfüllung Gemüse-Streifen Sauerrahm-Kräuter-Sauce Süssmostcrème	Toast Hawaii Salat *** Toast mit Birne und Käse 
Karfreitag 	Tomatencrèmesuppe / Salat Zanderfilet, Zitronensauce Bärlauch-Risotto Frühlingsgemüse Vanille-Panna-Cotta mit Beeren	Tomatencrèmesuppe / Salat Panierter Kräuterseitling Bärlauch-Risotto Frühlingsgemüse Vanille-Panna-Cotta mit Beeren	Wurst-Käsesalat garniert *** Käsesalat garniert 
Samstag	Tagessuppe / Salat Schweinsbratwurst Safranrisotto Senf-Honigsauce Romanesco Früchte-Quark	Tagessuppe / Salat Tofu-Gulasch Safranrisotto Romanesco Früchte-Quark	Hackfleisch-Kartoffel- Pfanne mit Gemüse Sauerrahm *** Gemüse-Rösti Sauerrahm 
Ostersonntag 	Geräuchte Peperonisuppe Salat Schweizer Rindsfilet Rosmarin-Bratkartoffeln Orangen-Pfeffer Sauce glasierte Karotten Rhabarber-Tiramisu	Geräuchte Peperonisuppe Salat Frühlingsgemüse-Strudel mit Brie Rosmarin- Bratkartoffeln Kräuterquark Rhabarber-Tiramisu	Vogelheu mit Apfelkompott 

Herkunftsdeklaration:

Rind, Geflügel, Schwein, Lamm, Brot: Schweiz
Fisch: Estland

Menuänderungen bleiben der Küche vorbehalten.

Unser Koch erteilt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.