

Menüplan 13. April bis 19. April 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Steinpilzcremesuppe Kalbsschulterbraten Korbelsauce Kartoffelgratin Kräutertomate Rhabarber-Joghurtcreme Vegi: Linsenburger	Tagessuppe Schinkenteller mit russischem Salat Brotauswahl
DI	Tomatencremesuppe Rindfleischgeschnetzelt Nudeln Gemüse Linzerschnitte Vegi: Asiatisches Nudelgericht	Tagessuppe Käseschnitte mit Tomatensalat
MI	Wirzcremesuppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Spargelgemüse Ananas mit Minze Vegi: Planted Nuggets	Tagessuppe Lachstartar mit Avocado und Limettensauerrahm Brioche
DO	Currysuppe mit Zitronengras Kalbsgeschnetzelt Casimir Früchtegarnitur Jasminreis Zucchini Limettencreme Vegi: Gemüseragout	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
FR	Kürbissuppe Wolfsbarsch (IT) Dillsauce Dampfkartoffeln Schwarzwurzel mit Tomaten Glaceschnitte Vegi: Zucchini Picata	Tagessuppe Wurst-Käse-Salat mit Essiggurken Silserbrötli
SA	Lauchcremesuppe Pouletspiesschen Paprikasauce Herzoginnenkartoffeln Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Tofuschnitzel mit Paprikasauce	Tagessuppe Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizennudeln und Gemüse
SO	Kartoffelcremesuppe Rindshohrücken rosa gebraten Morchelsauce Safranrisotto Lauch à la crème Kokoscreme Vegi: Seitan-Lasagne	Tagessuppe Pochiertes Ei im Spinatnest Baguette
Legende:  Bewohnerwunsch		
<p style="text-align: center;">Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p style="text-align: center;">Schweinsfilet Pilzrahmsauce Nudeln und Tagesgemüse</p>		<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischteller - Käseplatte - Birchermüesli - Café complet - verschiedene Breivarianten

Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.