

Menüplan 20. April bis 26. April 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Kalbsschnitzel an Olivensauce Kartoffelwedges Lattich Nougat-Aprikosenglace Vegi: Quinoapfanne mit Ei	Tagessuppe Geflügelwursttranchen mit Pfirsich garniert und Brotkorb
DI	 Risottoplausch	Tagessuppe Rinderzungensalat mit Artischocken und Semmel
MI	Zucchettisuppe Feine RindsLasagne mit Tomatensauce Romanesco Vanillestange Vegi: Gemüselasagne	Tagessuppe Original Wiener-Kaiserschmarrn mit Zimtsauce
DO	Gemüsecremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti Kohlrabi Baileys-Parfait Vegi: Rösti-Pizza	Tagessuppe Äpler Magronen mit Apfelmus
FR	Spargelsuppe Fischstäbchen (AK) mit Remoulade Kräuterreis Spinat Exotischer Fruchtsalat Vegi: Asiatische Reispfanne	Tagessuppe Warmes Schinkentartelette dazu Eisbergsalat
SA	Gurken-Dillcremesuppe Walliser Steak (Säuli) an Bratensauce Goldzöppli Mischgemüse Gemischter Dessertteller Vegi: Wurstspieß mit pikantem Dip	Tagessuppe Bergkäsesalat mit Trauben und Nüssen Walliser Brot
SO	Peperonisuppe <i>...von unserem Fleischer empfohlen:</i> Schwiensnierstück mit Specksauce Semmelknödel und Frühlingsgemüse Tobleronemousse Vegi: Momos mit Käsefüllung	Tagessuppe Tortellini mit Käsesauce
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;">Knackiger Gemüseteller mit Rindsstreifen und Kräuterbutter</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.