

Menüplan 6. April bis 12. April 2026

	Mittagessen	Abendessen
MO	Tomaten-Basilikumsuppe Rindsgeschnetzeltes Basmatireis Asiatisches Gemüse Meringues mit Rahm Vegi: Reispfanne mit Sojasprossen	Tagessuppe Bündner Gerstensuppe mit Bauernbrot
DI	Gemüsecremesuppe Kalbshacktätschli mit Zwiebelsauce Rösti Knackerbsen Fruchtschnitte Vegi: Frühlingsrolle mit Sojasauce	Tagessuppe Poulet-Lyoner Platte Früchtegarnitur und Brotkorb
MI	Kohlrabisuppe Schweinsaltimbocca an Madeirasauce Thymiankartoffeln Peperoni aus dem Ofen Vanillecreme mit Krokant Vegi: Pastetli mit Tofuragout	Tagessuppe Chrisi-Wähe mit Rahm
DO	Zucchetticremesuppe Rindsgulasch mit Weissbier Jägernudeln Buntes Gemüse Karamellflan Vegi: Tagliatelle Salsa verde	Tagessuppe Wynetaler Schweinswürstli mit Kartoffelsalat
FR	Karottensuppe Seehecht-Knusperli (RSA) Dampfkartoffen Erbsen Viennetta Cioccolato Vegi: Gemüsegratin	Tagessuppe Geschwellte mit Chäs und Trockenfrüchte
SA	Haferflockensuppe Trutenragout Griesshalbmonde Maisgemüse Ananaswürfel Vegi: Grillburger mit Cocktailsauce	Tagessuppe Milchreis mit Zimt und Zucker
SO	Auberginecremesuppe Schweinsfilet an Bärlauchsauce Spätzle Rüeblichscheiben Tonkabohnenmousse Vegi: Quarkbraten mit Tomatensauce	Tagessuppe Penne mit Fleischsauce dazu Sprinzspäne
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;">Beefsteak auf Toast mit Käse überbacken</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.