

Menüplan

30. März - 5. April 2026

	Mittag Allgemein	Mittag Vegetarisch	Abend
Montag	Zucchettisuppe	Zucchettisuppe	
30. März	– Frikadelle* mit Rahmsauce Schupfnudeln Erbsli und Rüebl – Caramelköppli	– Quornragout an Rahmsauce Schupfnudeln Erbsli und Rüebl – Caramelköppli	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Dienstag	Champignonssuppe	Champignonssuppe	
31. März	– Emmentaler Lammvoressen (an Safransauce mit Gemüsestreifen) Muscheli – Ananas - Royalschnitte	– Gemüseragout an Safransauce Müscheli – Ananas - Royalschnitte	Wienerli* mit frischem Kartoffelsalat Hausbrot
Mittwoch	Minestrone	Minestrone	
1. April	– Grillierte Pouletschenkel -Steak Lyonerkartoffeln gratinierter Fenchel – Frischer Fruchtsalat	– Vegi Nuggets Lyonerkartoffeln gratinierter Fenchel – Frischer Fruchtsalat	Back Camenbert Bohnen-, Rüebl- und Maissalat
Donnerstag	Linsensuppe	Linsensuppe	
2. April	– Kalbs -Cipollata* mit Jus Risotto Tomate Provençale – Bayrischcrème mit Himbeersauce	– Spargel - Risotto – Bayrischcrème mit Himbeersauce	Röstrollen mit Frischkäse - Kräuterfüllung garniert mit Salaten
Freitag	Spargelcrèmesuppe	Spargelcrèmesuppe	
3. April Karfreitag	– Lachstranche mit Dillrahmsauce Salzkartoffeln Broccoli mit Mandeln – Osterchüechli	– – – Osterchüechli	Zwetschgen - Wähe mit Rahmtupf
Samstag	Passierte Gemüsesuppe	Passierte Gemüsesuppe	
4. April	– Hörnli mit gehacktem Rindfleisch Apfelmus – Eclair	– Emmentaler Käsehörnli Apfelmus – Eclair	Spargelsalat mit Rohschinken- streifen*, getrockneten Tomaten und Ei, Hausbrot
Sonntag	Bouillon mit Flädli	Bouillon mit Flädli	
5. April Ostern	– Kalbsbraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüse garniture – Erdbeerparfait	– Gemüseteller mit Spiegelei – Erdbeerparfait	Café complet mit Schinken*
Wochenhit nur Mittags	Spargelragout mit Pouletbrustwürfel und Champignons an Rahmsauce Nudeln		Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert

* mit Schweinefleisch