

Menuplan vom 30.03. – 05.04.2026 (KW 14)

Wochenhit:
(Montag bis Freitag)

Indischer Kokosnuss-Dal mit Süsskartoffeln

	Mittagsmenu	Vegi-Menu	Abendessen salzig	Abendessen süss
Mo 30.03.	Kalbscremesuppe / Randensalat mit Äpfeln Ofenfrischer Bärlauch-Hackbraten** mit Kartoffelstock Hausgemachter Cake	Kalbscremesuppe / Randensalat mit Äpfeln Ofenfrischer Vegi Braten mit Kartoffelstock Hausgemachter Cake	Schweizer Wurst- Käsesalat**	Schoggibrei
Di 31.03.	Hafercremesuppe / Blattsalat mit Frenchdressing Pouletgeschnetzeltes (HU) an Biersauce mit Röstli und Lattich Trauben	Hafercremesuppe / Blattsalat mit Frenchdressing Quorngeschnetzeltes an Biersauce mit Röstli und Lattich Trauben	Hörnli Gehackt's	Apfelkompott
Mi 01.04.	Kerbelsuppe / Cole Slaw Salat Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Rüebl Erdbeerroulade	Kerbelsuppe / Cole Slaw Salat Gebratener Tofu mit Bratkartoffeln und Rüebl Erdbeerroulade	Lothringer Speckwähe	Vanillestange
Do 02.04.	HEUTE IST VEGITAG	Erbsen-Minzesuppe / Blattsalat mit Italiendressing Bündner Pizokel Blanc Manger	Krauter - Omelette	Aprikosenwähe
Fr 03.04.	Rüeblisuppe / Gurkensalat Lachsschnitzel* an Rahmsauce mit Pilawreis und Blattspinat Osterfladen	Rüeblisuppe / Gurkensalat Safranreis mit Gemüse und Nüssen Osterfladen	Siedfleischsalat	Kirschenauflauf
Sa 04.04.	Italienischer Zucchettisalat Saucisson** Mit Kartoffel-Lauchgemüse Spekulatiuscreme	Italienischer Zucchettisalat Kartoffel-Lauchgemüse Mit Tofuwürfeln Spekulatiuscreme	Toast Hawai** Brot (DE)	Birchermüesli
So 05.04.	Flädli- suppe / Blattsalat mit Croutons Schwedenbraten** mit Kartoffelstock und Bohnen Osternestli	Flädli- suppe / Blattsalat mit Croutons Dinkelschnitzel mit Kartoffelstock und Bohnen Osternestli	Wurstwegge**	Häsli mit Butter und Konfitüre

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion,
wenn nichts anderes deklariert ist.

Unsere Brote und Backwaren werden grundsätzlich in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen werden entsprechend deklariert.

* Lachs, Norwegen Zucht ** Enthält Schweinefleisch