

	<b>MITTAG Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>ABEND Warm</b>	<b>Kalt</b>
<b>Montag</b>	<i>Fenchelcrèmesuppe/Bohnensalat</i> Schweinsragout in Estragonrahmsauce Pilawreis Mangold <i>Vanillecrème mit Rahm</i>	Teigwarengratin mit Sellerie, Apfel und Zwiebeln	Schupfnudeln mit Kräuterrahmsauce und Gemüsestreifen	Chefsalat mit Schinken, Ei und Käse Semmeli
<b>Dienstag</b>	<i>Gerstensuppe/Tagessalat</i> Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce Röstitaler Karottenduet <i>Birnenkompott mit Crumble</i>	Blumenkohl-Käsetaler Süsskartoffelspalten Kefen	Kartoffelauf Carbonara	Götterspeise
<b>Mittwoch</b>	<i>Rindsbouillon Royale/Eisbergsalat</i> Bärlauch Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bramata Polenta Blumenkohl Polnische Art <i>Schwedenschnitte</i>	Tagliatelle mit grünen Spargeln Frischkäse-Kräutersauce Grana Padano Flocken und Cherrytomaten	Gemüseomelette mit Tomatenrelish Salzkartoffeln	Siedfleischsalat Ruchbrot
<b>Donnerstag</b>	<i>Stangenselleriesuppe/Tagessalat</i> Hausgemachte Frikadelle mit Tomaten-Kräuter Sugo Nudeln und Broccoli <i>Zitronen-Quarkcrème</i>	Tofu-Kräuterpiccata mit pikanter Tomatensalsa Nudeln Broccoli	Hörnlauf mit Schinken	Tomaten-Mozarella Salat Focaccia
<b>Freitag</b>	<i>Tomatenèmesuppe/Rettichsalat</i> Pochierter Kabeljau (FAO/61) mit Wasabisauce Basmatireis und Pak Choi <i>Brownie Brunnmatt</i>	Kichererbsencurry mit Gemüse Basmatireis	Spiegeleier Kartoffelstock Rahmspinat	Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
<b>Samstag</b>	<i>Gemüsecrèmesuppe/Tagessalat</i> Nordischer Rauchbraten mit brauner Sauce Kartoffelstampf Ofengemüse <i>Orangensalat</i>	Gemüsestrudel Salatgarnitur	Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
<b>Sonntag</b>	<i>Champignoncrèmesuppe/Tagessalat</i> Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce Gnocchi Romaine Spargelgemüse <i>Stracciatellecrème</i>	Gnocchi Romaine Spargelgemüse	Pot au feu Ruchbrot	Weggli mit Eimasse



### **MENUPLAN 27. April - 03. Mai 2026**

#### **Montag – Mittwoch Mittag**

##### **Hit**

Poulet-Currysalat mit Früchten  
Ciabatta

#### **Donnerstag – Samstag Mittag**

##### **Hit**

Lammvoressen (GBR/IRL)  
Emmentaler Art  
Spätzli und Ofentomate

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.