

Menüplan Mittagessen

13. April bis 19. April 2026

	Menü 1	Menü 2 Vegi
Montag, 13. April	Gemüsecremesuppe, Salat Kaninchenragout Polenta Fenchelgemüse Gebäck	Gemüsecremesuppe, Salat Überbackener Polenta-Gratin mit Gemüse Gebäck
Dienstag, 14. April	Bouillon mit Gemüse, Salat Brätkügel im Blätterteigpastetli Erbsen und Rüebl Schoggi creme	Bouillon mit Gemüse, Salat Pilzragout im Blätterteigpastetli Erbsen und Rüebl Schoggi creme
Mittwoch, 15. April	Gelberbsensuppe, Salat Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Rösti Geschmorte Bohnen Rüeblicake	Gelberbsensuppe, Salat Gemüse-Rösti Rüeblicake
Donnerstag, 16. April	Brotsuppe, Salat Rindsaftplätzli Spätzli Pfälzerrüebl Obst	Brotsuppe, Salat Bunte Spätzlipfanne mit Gemüse Obst
Freitag, 17. April	Selleriecremesuppe, Salat Fischstäbli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Spinat Glace mit Rahm	Selleriecremesuppe, Salat Spinatköpfli Salzkartoffeln Glace mit Rahm
Samstag, 18. April	Gurkensuppe, Salat Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Krawättli Mischgemüse Moccaköpfli mit Rahm	Gurkensuppe, Salat Vegi-Capuns an Kräutersauce Moccaköpfli mit Rahm
Sonntag, 19. April	Bouillon mit Backerbsen, Salat Schweinsfilet an Steinpilzsauce Duchesse Gemüse garnitur Himbeerschnitte	Bouillon mit Backerbsen, Salat Steinpilzragout Duchesse Gemüse garnitur Himbeerschnitte

Wochenhit

Tagessuppe, Salat
Kartoffelribel (Maluns)
Apfelmus, Milchkaffee
Tagesdessert

Herkunft Fleisch: Schweiz | Poulet: Schweiz | Fisch: Norwegen
Änderungen vorbehalten

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Verpflegungs-Personal.