

# Menüplan Woche 16

13.4.2026. bis 19.4.2026



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 13.4.2026	<b>Dienstag</b> 14.4.2026	<b>Mittwoch</b> 15.4.2026	<b>Donnerstag</b> 16.4.2026	<b>Freitag</b> 17.4.2026	<b>Samstag</b> 18.4.2026	<b>Sonntag</b> 19.4.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Selleriesuppe	Auberginensuppe mit Curry	Bouillon mit Teigwareneinlage	Gemüsecremesuppe	Peperonicremesuppe	Zuppa Mille Fanti	Hafer-Lauch-Suppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Gebratene Cipollata Thymiansauce Griessschnitte Gelbe & grüne Bohnen	Gebratene Pouletbrust Marsalajus Bärlauchrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Sensauce Kartoffelstock Blattspinat	Schweins Geschnetzeltes Whiskysauce Spätzli Broccoli	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste Buttersauce Salzkartoffeln Fenchel	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Kalbsbrustschnitte Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Vegi Cipollata Thymiansauce Griessschnitte Gelbe & grüne Bohnen	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Bärlauchrisotto Grillgemüse	Gebackener Halloumikäse Kräuter-Dip Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse	Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, bunten Gemüsen Basmatireis	Tofu-Gemüsespiess Tomatensalsa Salzkartoffeln Fenchel	Vegetarische Hackbällchen Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Hirsetätschli mit Parmesan Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse
<b>Wochenhit</b>	<b>Spaghetti Primavera</b>						
<b>Tagesdessert</b>	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake	Moccacreme	Griessflammerie Fruchtsauce	Brownies	Fruchtsalat	Belle Helene Schnitte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Burehamme Kartoffelsalat	Karamalisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Käsequiche Randensalat	Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Vegi Nuggets Kartoffelsalat	Karamalisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Käsequiche Randensalat	Linseneintopf mit Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen Mit Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen