

Menüplan

13. April - 19. Apr, KW 16

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 13.04.2026	Blumenkohlsuppe *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Karibiksnitte	*** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Karibiksnitte	*** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch mit russischem Salat	Broccolistrudel mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 14.04.2026	Spargelsuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	*** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	*** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beere sauce
Mittwoch 15.04.2026	Minestrone *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Zucchettipiccata, an Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	*** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
Donnerstag 16.04.2026	Pilzsuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Dessertstand	*** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli ***	*** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF ***
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 17.04.2026	Grünerbsensuppe *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Birnen-Quark Patisserie	*** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Birnen-Quark Patisserie	*** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 18.04.2026	Geflügelsuppe *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	*** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Orangencreme
Abend	Cervelat- Käsesalat Blattsalat	Käsesalat Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebli sauce
Sonntag 19.04.2026	Gemüsesuppe *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis *** Baileys Ringli	*** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	*** Kalbs, auf Basilikumsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland) NO (Norwegen)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen