

Menuplan vom 06. April bis 12. April 2026

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Hackfleischbällchen an weisser Kapernsauce, Salzkartoffeln und Peperoni

Mi-Do: Coq au Vin mit Polenta und Rüeblli

Fr-So: Kartoffelgnocchi an Basilikumpesto, gerösteten Nüssen und Parmesan

Mittagessen Menu 1

Täglich Salatbuffet
Orangensaft statt Suppe möglich

Mo
06.04.26
Oster-Montag
Bouillon mit Ei
Kalbsfrikassee an Estragonsauce
Butterreis und Broccoli
Geburtstagsdessert Coupe Dänemark

Di
07.04.26
Blumenkohlsuppe
Pouletbrust an Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Grilltomate mit Brösmeli
Blech-Streuselkuchen

Mi
08.04.26
Flädli-Suppe
Schweinsgeschnetzeltes
Rösti und Fenchelgemüse
Schokoladenflan

Do
09.04.26
Tomatensuppe mit Rahm
Ragout vom Rind
Spiralen und Erbsen
Kiwi-Mangosalat

Fr
10.04.26
Haferflockensuppe mit Gemüse
Saiblingfilet gebraten an Zitronensauce
Reis und Lauchgemüse
Geburtstagsdessert Coupe Romanoff

Sa
11.04.26
Süsskartoffelcremesuppe
Spaghetti Bolognese
Reibkäse
Muffin

So
12.04.26
***Bouillon mit Einlage**
Rinds-Entrecote an Hollandaise Sauce
Krokette und Rüeblli
Quarkschnitte mit Früchten

*Diese Suppen enthalten Fleisch

Mittagessen Menu 2

Täglich Salatbuffet
Orangensaft statt Suppe möglich

Cremsuppe
Tofu-Gemüse-Ragout im Blätterteigpastetli
Gemüsebouquet
Geburtstagsdessert Coupe Dänemark

Blumenkohlsuppe
Gemüseteller mit pochiertem Ei
Sauce Hollandaise
Blech-Streuselkuchen

Flädli-Suppe
Penne Cinque Pi (Tomatenrahmsauce, Pfeffer, Peterli)
Reibkäse
Schokoladenflan

Tomatensuppe mit Rahm
Panierte Zucchetti an Peperonicoulis
Reis und Cherry Tomaten
Kiwi-Mangosalat

Haferflockensuppe mit Gemüse
Käse-Hörnli mit Röstzwiebeln
Apfelmus
Geburtstagsdessert Coupe Romanoff

Süsskartoffelcremesuppe
Auberginen-Piccata an Tomatensauce
Ebly und Mischgemüse
Muffin

Gemüsecremesuppe
Hausgemachte Gemüselasagne
mit Tomatensauce
Quarkschnitte mit Früchten

Auswahlgemüse: Rüeblli oder Blattspinat

Nachtessen

Mo
06.04.26
Crêpe mit Aprikosenfüllung

Di
07.04.26
Käseteller mit Früchtebrot

Mi
08.04.26
Gulaschsuppe mit Knoblauchbrot

Do
09.04.26
Wienerli im Teig mit Salat

Fr
10.04.26
Fleisch-Käseteller garniert
mit Brot

Sa
11.04.26
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott

So
12.04.26
Buffet
mit Brot, Butter, Konfitüre,
Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse,
Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe
Milch, Kaffee und Tee

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe
sind zum Nachtessen inbegriffen

Menukomponenten

1	Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale)	Fr.	3.--
2	Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe	Fr.	3.--
3	Teller Hauptgang (Menu 1-3)	Fr.	10.--
4	Tagesdessert	Fr.	3.--

Salatteller

5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller)	Fr.	5.--
6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller)	Fr.	8.--
7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller)	Fr.	10.--

Nachtessen herzhaft

8	Rührei mit Schinken und Champignons	Fr.	10.--
---	-------------------------------------	-----	-------

Nachtessen süss

9	Griessbrei mit Kompott und Zimtucker	Fr.	6.--
---	--------------------------------------	-----	------

Café complet

10a	Café complet mit Brot, Butter u. Konfi	Fr.	6.--
10b	Café complet, kleines Birchermüesli	Fr.	8.--
10c	Café complet mit 3 Stück Käse	Fr.	10.--
10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt	Fr.	10.--