



# Menüplan vom 20.04. - 26.04.2026

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

|                       | Tagesmenü  | Vegimenü  |
|-----------------------|--|---|
| Montag,<br>20.04.     | Broccolicremesuppe   |   |
|                       | Geschmorte<br>Kalbsbrustschnitte<br>Rosmarinjus, Spiralen<br>Grüne Spargeln                            | Linsen-Nussbraten<br>Würzige Tomatensauce<br>Pilawreis<br>Butterbohnen            |
|                       | Zitronencake   |   |
| Dienstag,<br>21.04.   | Rindskraftbrühe mit Champignons  |   |
|                       | Paniertes Trutenschnitzel<br>Zitronenschnitz<br>Cocktailsauce, Pommes frites<br>Peperonata             | Gemüestreifen mit Sojasauce<br>Parfumreis<br>Pak Choi                             |
|                       | Waldbeerkompott mit Vanillerahm  |   |
| Mittwoch,<br>22.04.   | Kresseschaumsuppe  |   |
|                       | Geschmorter Pouletschenkel<br>mit Estragon<br>Spinatnudeln<br>Pfälzerkarotten                          | Gefüllte Aubergine<br>mit Gemüse, Kräuterdip<br>Süsskartoffel frites<br>Romanesco |
|                       | Baumnussglace  |   |
| Donnerstag,<br>23.04. | Kartoffelpüreesuppe mit Bärlauch   |   |
|                       | Rindshacktätschli<br>Rahmsauce, Polenta<br>Ofengemüse (Fenchel, Gelbe<br>Zucchini, Coco Bohnen)        | Gebratener Tofuspiess<br>BBQ Sauce<br>Rosmarin Wedges<br>Erbsli                   |
|                       | Mandelrussenzopf   |   |
| Freitag,<br>24.04.    | Bouillon mit Buchstaben  |   |
|                       | Gebratenes Forellenfilet<br>Sauce Rouille (mit Peperoni<br>und Safran), Quinoa<br>Zweifarbiger Spargel | Kichererbsen-Dal<br>(Indisches Kichererbsen-Curry)<br>Basmatireis<br>Rüebli       |
|                       | Mango-Lassi (Joghurtgetränk)   |   |
| Samstag,<br>25.04.    | Karotten-Ingwersuppe   |   |
|                       | Gebeizte Rindssaftplätzli<br>Rotweinsauce<br>Risotto<br>Randengemüse                                   | Quornragout<br>mit Bärlauch<br>Tomatenspätzli<br>Broccoli                         |
|                       | Caramelchöpfli   |   |
| Sonntag,<br>26.04.    | Proseccocremesuppe   |   |
|                       | Kalbshalsbraten<br>Trüffeljus<br>Lyonerkartoffeln<br>Grilltomate                                       | Wurzelgemüse-Gulasch<br>Semmelknödel<br>Gedünstete Bohnen                         |
|                       | Weisses Schokoladenmousse  |   |

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menü 3 Wochenhit

«Pizza prosciutto e funghi»  
(Tomatensauce, Mozzarella  
Champignons, Schinken)



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menüplan vom 20.04. - 26.04.2026

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

| Menü 1                |   |
|-----------------------|---|
| Montag,<br>20.04.     | Apfel-Streuselwähe<br>mit oder ohne Rahm  |
| Dienstag,<br>21.04.   | Siedfleischteller<br>mit Kräuter-Vinaigrette<br>Blattsalat<br>Brot                              |
| Mittwoch,<br>22.04.   | Teigwaren-Auflauf<br>mit Spargeln & Cherrytomaten<br>Karottensalat                              |
| Donnerstag,<br>23.04. | Milchreis<br>Marinierte Erdbeeren<br>Zimtucker  |
| Freitag,<br>24.04.    | Spaghetti<br>«Aglio e olio»<br>(Knoblauch, Cherrytomaten &<br>Olivenöl)<br>Gurkensalat mit Dill |
| Samstag,<br>25.04.    | Chäschüechli<br>Bunter Blattsalat   |
| Sonntag,<br>26.04.    | Fleischteller<br>mit Mostbröckli, Fleischkäse,<br>Honigschinken und Ei garniert<br>Zopf         |

**Täglich**  
Feine Suppe

**Menü 2**  
Café complet vom Buffet



**Fleisch- und Fischdeklaration  
sowie Informationen zu Allergenen**

### Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

### Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland\*, Australien\*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

### Fisch

Freitag: Forelle (CH)

### Allergene

#### Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.