

Menuplan KW 17

20.04.2026 – 26.04.2026

Tagesmenu

Mit Suppe und Salat

Vegetarisch

Mit Suppe und Salat

Abendessen

Montag 20.04.2026	Dessert Schoggi-creme	Pouletpiccata Tomatensauce Spaghetti grüne Bohnen	Zucchettipiccata Tomatensauce Spaghetti grüne Bohnen	Rhabarberkuchen geschlagener Halbrahm Eichblattsalat mit Rüebl
Dienstag 21.04.2026		Lammfleisch BV Knoblauchsauce Schupfnudeln Rüebl	Grillkäse Knoblauchsauce Schupfnudeln Rüebl	Bouillon mit Julienne "Gmüder Platte": neue Kartoffel mit Gemüse und Brösmeli
Mittwoch 22.04.2026	Dessert Fruchtsalat	Ebly- Gemüse Gratin mit Schinken Romanesco	Ebly- Gemüse Gratin mit Ei Romanesco	Alternative zum bestellen Hörnli-salat mit Gemüse und Käsewürfeli
Donnerstag 23.04.2026		Kaninchenragout Kartoffelstock Ofentomate	Linsengericht Malcatone mit frischem Gemüse Kartoffelstock Ofentomate	Asiatische Wokpfanne mit Eiersteifen und Gemüse Frühlingssalat mit Sprossen
Freitag 24.04.2026	Dessert Snickerscake	Felchenfilet pochiert Safransauce Pilawreis Blattspinat mit Cranberries	Veginuggets Safransauce Pilawreis Blattspinat mit Cranberries	Gnocci mit Gemüse Bärlauchsauce Randensalat
Samstag 25.04.2026		gekochte Eier mit Crysauce Couscous Fenchelsalat mit Dill		Gemüserisotto mit Sbrinz Endiviensalat mit Orange
Sonntag 26.04.2026	Dessert Überraschung	Rindsragout Kartoffel-Gemüseragout Kopfsalat mit Radisli		Cafe complet Aufschnitt

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.