

## Menuplan 20. – 26. April 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Rüeblicrème ❖ Ravioli an Tomatenrahmsauce	Ravioli an Tomaten- rahmsauce	Gebrannte Crème	Gulasch- suppe
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Pouletvoressen Griessnocken Zucchetti	Hackbällchen Griessnocken Zucchetti	Apfelmus mit Zimtrahm	Kokos- milchreis mit Mangosauce
Mittwoch	Selleriesuppe ❖ Lammcurry Couscous Kefen	Sojage- schnetzelt Couscous Kefen	Muffins	Zigeunersalat
Donnerstag	Gemüsesuppe ❖ Paniertes Schnitzel Pommes Frites Blumenkohl	Vegischnitzel Pommes Frites Blumenkohl	Orangen- Kiwi-Salat	Belegte Brötli
Freitag	Geröstete Griesssuppe ❖ Waadtländer Saucisson mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse	Vegiwürstchen Kartoffelgratin und Lauchgemüse	Schoggi- mousse	Rhabarber- Erdbeer- kuchen
Samstag	Zucchettisuppe ❖ Spaghetti Bolognese	Spaghetti Napoli	Vanillebirnen	Chäschüechli mit Salat
Sonntag	Consommé mit Cognac ❖ Pouletbrust an einer Steinpilzsauce Tagliatelle Rüebli Duo	Quornschnitzel Steinpilzsauce Tagliatelle Rüebli-Duo	Erdbeer- Quark-Torte	Fleisch und Käseteller
Wochenhit <b>Montag bis Samstag</b>	Riesencrevetten provenzalische Art Wildreis		Dessert des Tages	Spargelsalat mit Rohschinken

### Bewohnerwunsch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sämtliche Brot- und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.  
Toastbrot wird in Österreich produziert.