

Menuplan 27. April – 3. Mai 2026

	Mittagessen 15.00 CHF	Vegetarisch 15.00 CHF	Dessert 2.50 CHF	Nachessen 8.00 CHF
Montag	Gemüsecrèmesuppe ❖ Äpler Maggronen Apfelschnitze	Äpler Maggronen Apfelschnitze	Zitronen- Joghurt- Crème	Birchermüesli
Dienstag	Klare Gemüsesuppe ❖ Kalbsadrio Zwiebelsauce Röstikroketten Bohnen	Vegibällchen Rösti- kroketten Bohnen	Ananasblech- kuchen	Gemüse- kuchen
Mittwoch	Griesssuppe ❖ Pouletcurry Casimir Reis Früchte	Curry-Ge- schnetzeltes Reis Früchte	Caramelköpfl i	Omelette mit Konfi
Donnerstag	Bouillon mit Buchstaben ❖ Rindsfleischvogel Spiralen Kohlräbli	Falafel Spiralen Kohlräbli	Savarin mit Frucht- cocktail	Spargel- pastetli
Freitag	Rüebliuppe ❖ Zander gebraten Mandelbutter Salzkartoffel Blattspinat	Veginuggets Salzkartoffel Blattspinat	Erdbeeren mit Schlagrahm	Minestrone
Samstag	Gemüsesuppe ❖ Tomatenrisotto mit Basilikumgebäck	Tomaten- risotto mit Basilikum- gebäck	Cake	Chäschüechli mit Salat
Sonntag	Consommé Diablotins ❖ Kalbsbraten Duchessekartoffel Frühlingsgemüse	Vegischnitzel Duchesse- Kartoffel Frühlings- gemüse	Schwarz- wäldertorte	Fleisch und Käseteller
Wochenhit Montag bis Freitag	Asiapfanne an grünem Curry mit Reismudeln und Gemüse		Dessert des Tages	Lachsbrötli

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.