



MENÜWOCHENPLAN

23. MÄRZ – 29. MÄRZ 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 23.03.2026	Kräuter Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Fischknusperli (NOA) mit Safran-Mayo Salzkartoffeln & Rahmspinat Torta di Mele	Cervelat im Teig Saisonsalat
Dienstag 24.03.2026	Sellerie-Apfel-Suppe Saisonaler Blattsalat Rindszunge an Kapern-Sauce Kartoffel-Stampf & Knackerbsen Schoggi-Creme	Rhabarber-Kuchen mit Rahm
Mittwoch 25.03.2026	Grüne Erbsencremesuppe Saisonaler Blattsalat Adrio an Paprika-Rahmsauce Teigwaren & Peterli-Rüebli Schmelzbrötli	Siedfleisch-Salat mit Gschwellti
Donnerstag 26.03.2026	Gärtnerin Suppe Saisonaler Blattsalat Coq au Vin Spätzli & Bohnen Passionsfrucht-Mousse	Fleisch-Käse-Plättli im Gipfeli
Freitag 27.03.2026	Bouillon mit Buchstaben Saisonaler Blattsalat Kokos-Banane an Curry-Sauce Gemüse-Reis 🍰 Geburtstagsdessert Coupe Dänemark 🍰	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Samstag 28.03.2026	Italienische Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Spaghetti Bolo 🍰 Geburtstagsdessert Glace-Stange Nougat-Aprikose 🍰	Gebackener Camembert Waldorf-Salat
Sonntag 29.03.2026	Kresse Cremesuppe Saisonaler Blattsalat Kalbs-Milch-Braten Kartoffel-Kroketten & Romanesco 🍰 Geburtstagsdessert Pistache-Glace mit Rahm 🍰	Café Complet mit geräuchertem Forellenfilet (DK) & Meerrettich-Schaum

Alternative zum Nacht

Palatschini mit Salat oder Apfelmus

Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.