



MENÜWOCHENPLAN

23. MÄRZ – 29. MÄRZ 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
23.03.2026

Kräuter Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Omelette
Salzkartoffeln & Rahmspinat
Torta di Mele

Palatschini
Saisonsalat

Dienstag
24.03.2026

Sellerie-Apfel-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Tofu an Kapern-Sauce
Kartoffel-Stampf & Knackerbsen
Schoggi-Creme

Rhabarber-Kuchen
mit Rahm

Mittwoch
25.03.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Quorn-Schnitzel an Paprika-Rahmsauce
Teigwaren & Peterli-Rüebli
Schmelzbrötli

Käse-Salat
mit Gschwellti

Donnerstag
26.03.2026

Saisonaler Blattsalat
Überbackene Spätzli mit Raclettekäse
& Bohnen
Passionsfrucht-Mousse

Käse-Plättli
im Gipfeli

Freitag
27.03.2026

Saisonaler Blattsalat
Kokos-Banane an Curry-Sauce
Gemüse-Reis
🍰 Geburtstagsdessert Coupe Dänemark 🍰

Dampfnudeln
mit Vanillesauce

Samstag
28.03.2026

Italienische Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Spaghetti mit Soja-Bolo
🍰 Geburtstagsdessert Glace-Stange Nougat-Aprikose 🍰

Gebackener Camembert
Waldorf-Salat

Sonntag
29.03.2026

Kresse Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Erbsen-Bratling
Kartoffel-Kroketten & Romanesco
🍰 Geburtstagsdessert Pistache-Glace mit Rahm 🍰

Café Complet

Alternative zum Nacht

Palatschini mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.