



MENÜWOCHENPLAN

30. MÄRZ – 5. APRIL 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 30.03.2026	Blumenkohlcremesuppe Saisonaler Blattsalat Kaninchen-Voessen mit Gemüse im Cous-Cous-Ring OVO-Mousse	Birchermüesli mit Weggli
Dienstag 31.03.2026	Bouillon mit Backerbsen Saisonaler Blattsalat Zungenwurst auf Kartoffel-Lauch-Gemüse Bananen-Frappé	Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch Saisonsalat
Mittwoch 01.04.2026	Haselnusscremesuppe Saisonaler Blattsalat Poulet-Fleischvogel Teigwaren & Krautstiele Mocca-Creme	Café Complet mit Käse
Donnerstag 02.04.2026	Grüne Spargelsuppe mit Rauchlachs-Streifen (NO) Geschmortes Lamm mit Rosmarin Kartoffel-Gratin & Ratatouille Erdbeer-Quark-Schnitte	Bündner-Gerstensuppe mit Brötli (PL)
Freitag 03.04.2026	Kokos-Zitronengras-Suppe Saisonaler Blattsalat Sautiertes Wolfsbarschfilet (GR/IT) an Paprika-Sauce Safran-Risotto & Blattspinat Brownie	Birnenkuchen mit Rahm
Samstag 04.04.2026	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Teigwaren-Müscheli an Basilikum-Rahmsauce 🍰 Geburtstagsdessert Schoggi-Glace mit Rahm 🍰	Belegte Brötli mit Hüttenkäse & Poulet-Curry
Sonntag 05.04.2026	Rüebl Suppe mit Vanille Saisonaler Blattsalat Bauernschinken mit Sauce-Hollandaise Frühlingskartoffeln & weissen Spargeln Osterfladen	Café Complet mit Osterei

Alternative zum Nacht

Lauch-Speck-Chüechli 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.