



# MENÜWOCHENPLAN

4. MAI – 10. MAI 2026

## MITTAGESSEN

## ABENDESSEN

Montag  
04.05.2026

Brotsuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Cervelat Cordon bleu**  
**Bäckerin-Kartoffeln & Florentiner-Tomate**  
Geburtstagsdessert Meringue-Glace mit Rahm

Spargel-Risotto

Dienstag  
05.05.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Sautiertes Rubiger Lachs-Forellenfilet an Dill-Sauce**  
**Gerste mit Gemüse-Würfeli**  
Geburtstagsdessert Zuger Kirschtorte

Toast Hawaii  
Salat

Mittwoch  
06.05.2026

Rüebli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Poulet-Oberschenkel an Honig-Sauce**  
**Senf-Kartoffeln & Krautstiele**  
Hefe-Schnecke

Überbackene Cannelloni  
Saisonsalat

Donnerstag  
07.05.2026

Frühlingszwiebelsuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Paniertes Schweinsschnitzel**  
**Pommes Frites & Blumenkohl an Mornay-Sauce**  
Spitzbube

Haferbrei  
mit Kirschen-Kompott

Freitag  
08.05.2026

Süssmaiscremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Gekochtes Ei an Safran-Sauce**  
**Reis & Erbsli**  
Geburtstagsdessert Zuger Kirschtorte

Gulasch-Suppe  
Brötli (PL)

Samstag  
09.05.2026

Suppe Pflanze-Art | Saisonaler Blattsalat  
**Spaghetti Bolo**  
Heidelbeer-Quark-Creme

Kartoffel-Käse-Cake  
Blattsalat

Sonntag  
10.05.2026

Kresse-Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Tranche vom Schweinefilet an Morchel-Sauce**  
**Duchesse-Kartoffeln & Ratatouille**  
Coupe Romanoff

Café Complet  
mit Thuner-Schlosswurst

### Alternative zum Znacht

Poulet-Curry-Brötli garniert mit Salat oder Apfelmus  
Fleisch-Käseplättli | Birchermüsli | Café Complet

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