



MENÜWOCHENPLAN

18. MAI – 24. MAI 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
18.05.2026

Pfälzer-Cremesuppe mit Vanille | Saisonaler Blattsalat
Tofu an Paprika-Rahmsauce
Teigwaren & Knackerbsen
Gebrannte Creme

Kartoffel-Tätschli
Saisonsalat

Dienstag
19.05.2026

Appenzeller Gsödsuppe | Saisonaler Blattsalat
Spargel-Kuchen
mit getrockneten Cherry-Tomaten
OVO-Mousse

Käse &
Kartoffelsalat

Mittwoch
20.05.2026

Saisonaler Blattsalat
Vegi-Bällchen mit Curry-Mayo
Pommes Frites & Vichy-Rüebli
Sorbet

Milchreis
mit Aprikosen-Kompott

Donnerstag
21.05.2026

Rote Linsensuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Schnitzel mit Schnittlauch-Füllung
Mais-Galetten & Kohlräbli
Schmelzbrötli

Gemüse-Frühlingsrollen
mit Sweet-Sour-Sauce
Blattsalat

Freitag
22.05.2026

Broccoli Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Omelette auf Kräuter-Sauce
Paprika-Kartoffeln & Fenchel
Limetten-Quark-Creme

Palatschini

Samstag
23.05.2026

Haselnusssuppe | Saisonaler Blattsalat
Vegi-Moussaka
Gratinierte Kartoffel-Scheiben
mit Soja-Gehacktem & Zucchini
Schoggi-Bananen-Frappé

Rhabarber-Schnittli
mit Rahm

Sonntag
24.05.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Quorn-Rahmgulasch
Jäger-Nudeln & Blumenkohl
Erdbeer-Törtli

Café Complet

Alternative zum Znacht

Palatschini mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

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