

Menüplan 2026 Kalenderwoche 14

| Datum | Mittagessen | Abendessen |
|---|---|---|
| Montag 30. März | Poulet-Bärlauch Hacksteak Spätzli Kefen mit Tomatenwürfeln | Gratinierter Toast mit Rohschinken, Tomate und Mozzarella |
| Dienstag 31. März | Schweinssteak «Café de Paris» Kroketten Mischgemüse | Rhabarber-Wähe mit Rahm |
| Mittwoch 01. April | Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Broccoli | Rührei mit Speck, Semmeli und Butter |
| Donnerstag 02. April | Äpler Maggronen Röstzwiebeln Apfelmus | Cafe complet Fleisch- und Käseplatte |
| Freitag 03. April Karfreitag | Lachs im Blätterteig Safransauce Blattspinat Glasierte junge Rüeblen | Chäschüechli mit Salat |
| Samstag 04. April Ostersamstag | Spanferkel-Rollbraten Polenta-Plätzli Ratatouille | Kalbfleischpastete mit Selleriesalat |
| Sonntag 05. April Ostersonntag | Kalbshohrücken Morchelsauce Kartoffelgratin Grüner Spargel | Belegte Brötli |

Wochenhit:
Hackbällchen in Tomatensauce mit Gemüse-Reis

Vegi-Hit:
Bärlauch Ravioli mit getrockneten Tomaten und Sbrinz

Fleisch Herkunft: Schweiz
Poulet Herkunft: Schweiz / Slowenien
Lachs Herkunft: Norwegen
Brot- und Backwaren Herkunft: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat.

