

## Menüplan vom 13.04.2026 – 19.04.2026 Woche 16

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 13.04.	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Gefüllte Kalbsbrust / Rotweinsauce Teigwaren / Edamame Bohnen an Tomatensauce	Polenta mit Pilzragout	Birchermüesli mit frischen Früchten
Dienstag 14.04.	Blumenkohlsuppe *** Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln, Kabisgemüse	Gefüllte Peperoni Quinoa/ Mozzarella/ Oliven Kräutersauce	Wienerli mit Hausbrot
Mittwoch 15.04.	Citronengras Suppe *** Schweinsrahmschnitzel Nudeln / Zucchini	Gemüse - Quornragout Thai - Currysauce Basmatireis	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag 16.04.	Bouillon mit Einlage *** Lammragout Maison Tomaten Cous Cous / Fenchel Milanaise	Penne mit Tomatensauce Parmesan	Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat
Freitag 17.04.	Tomatencremesuppe *** Forellefilets an Kräutersauce Trockenreis / Blattspinat	Gemüsecapuns überbacken mit Bergkäse	Quarkknödel mit Fruchtfüllung und Vanillesauce
Samstag 18.04.	Minestrone *** Adrio, Pommery - Senfsauce, Polenta, Karotten	Teigwaren - Gemüse - Auflauf	Schinken - Käse Toast
Sonntag 19.04.	Kräuterrahmsuppe *** Kalbsgeschnetzeltes Cognacsauce Gemüse Allerlei Williams Kartoffeln	Spargeln Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	Siedfleisch - Salat Ruchbrot
Wochenhit	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes frites / Tagegemüse	Gebackener Brie Preiselbeeren - Sauce Buntes Gemüseragout	Crevetten - Cocktail

### Abendauswahlmenü:

A: Birchermüesli

B: kleines Käseplättli

C: Café complet

D: Fleischplättli

**Deklaration:** Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch / Brot aus der Schweiz (Lichtensteiger)  
Für Informationen zu den **Allergenen**, wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Reservationen für spezielle Anlässe nehmen wir gerne entgegen.  
Bitte melden Sie sich dafür bei der Administration.

Georg Fritschi  
Küchenchef  
071/434 62 81