

Menuplan 9. März - 15. März 2026

Wochenhit
mit Salatbuffet und Tagessuppe

Schweins-Cordon Bleu
mit Country Cuts und Tagesgemüse

	Mittagessen Menu	Mittagessen Vegi	Abendessen
Montag	Salatbuffet Selleriesuppe Schweinsragout an Thymiansauce Mediterranes Couscous	Salatbuffet Selleriesuppe Tomatenrisotto mit Feta und Rucola	Suppe Pizza Prosciutto mit Blattsalat
Dienstag	Salatbuffet Rüebli-Orangensuppe Spaghetti Bolognaise mit Reibkäse	Salatbuffet Rüebli-Orangensuppe "Shakshuka" Eintopf mit Tomaten, Peperoni und Ei	Suppe Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum garniert
Mittwoch	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsebrunoise Rippli an Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Schwarzwälderschnitte	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsebrunoise Reis mit Sojageschnetzeltem, Bohnen und Mais Schwarzwälderschnitte	Suppe Fruchtwähe mit Rahm
Donnerstag	Salatbuffet Gartenerbsensuppe Pouletbrust an Rahmsauce Titlishüetli Teigwaren Romanesco	Gartenerbsensuppe Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce dazu Salatbouquet	Suppe Cannelloni della Nonna mit Tomaten- und Bechamelsauce
Freitag	Salatbuffet Apfel-Ingwersuppe Dorschrückenfilet NL im Eimantel an Kerbelsauce Risi-Bisi	Salatbuffet Apfel-Ingwersuppe Älplermagronen mit Knusperzwiebeln dazu Apfelmus	Suppe Kartoffelsalat mit Wienerli und Senf
Samstag	Salatbuffet Pot-au-feu Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Röstitoast mit Spinat und Raclettekäse überbacken	Suppe Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker dazu Kompott
Sonntag	Salatbuffet Consommé mit Flädli Kalbsschulterbraten Safrannudeln Buntes Frühlingsgemüse Süssmostcrème mit Rahm	Salatbuffet Consommé mit Flädli Quornschnitzel mit Portweinsauce Safrannudeln Buntes Frühlingsgemüse Süssmostcrème mit Rahm	Suppe Käseteller mit Gschwellti und Kräuterquark