

MENÜ

30.03.-05.04.2026

MITTAGESSEN

MONTAG

Rote Linsensuppe
Kleiner gemischter Salat mit Ei
Auberginen im knusprigen Käse-/ Ei-Mantel
Tomatenspaghetti mit geriebenem Parmesan
Marktgemüse

MITTWOCH

Minestrone mit geriebenem Parmesan
Kleiner gemischter Salat mit Ei
Herzhaftes Gemüse-Chili mit Hülsenfrüchten
Basmati-Reis
Marktgemüse

FREITAG

Gemüsebouillon mit Kräutern
Kleiner gemischter Salat mit Ei
Gebackener Camembert mit Preiselbeer oder
Lachsfilet gebraten
Schnittlauchquarksauce
Petersilien-Kartoffeln
Broccoli

SONNTAG

Kartoffel-/ Lauchsuppe
Kleiner gemischter Salat mit Mozzarella
Zartes VEGI-Geschnetzelted oder
Osterbraten (Kalb) mit Rosmarinsauce
Nudeln
Marktgemüse

DIENSTAG

Gemüsebouillon mit Fideli
Kleiner gemischter Salat mit Fetakäse
Würzige Gemüsebällchen oder
Knusprige Pouletschenkel
Dipsauce
Bratkartoffeln
Vichy Karotten

DONNERSTAG

Saisonale Gemüsesuppe
Kleiner gemischter Salat mit Mozzarella
Gemüse-Knusperli
Basilikum-Tomatensauce
Polenta mit Parmesankäse
Fenchel-Gemüse

SAMSTAG

Gemüsesuppe
Kleiner gemischter Salat mit Fetakäse
Feines Pastetli mit Pilzensauce und Quorn
Erbsli und Karotten



Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz, Truthahn und Poulet aus dem Emmental CH

Fischdeklaration: Fischstäbchen aus Deutschland MSC vom WWF empfohlen

Alle unsere Brote und Backwaren sind aus der Schweiz. Ausnahmen sind gekennzeichnet.

MENÜ

30.03.-05.04.2026

NACHTESSEN

MONTAG

Rote Linsensuppe
Gefüllte Omeletten
mit diversen Füllungen
(Apfelmues, Konfitüre, Nutella)

DIENSTAG

Gemüsebouillon mit Fideli
Bunte Farfalle Carbanara mit
und geriebenem Parmesankäse
Saisonale Gemüsebeilage

MITTWOCH

Minestrone mit geriebenem Parmesan
Feiner Russischer Salat
mit Ei garniert
Geflügelsalami-Plättli und Brot

DONNERSTAG

Saisonale Gemüsesuppe
Apfelkuchen nach Grossmutterart
mit Ei-/ Quarkguss
garniert mit Rahmrosette

FREITAG

Gemüsebouillon mit Kräutern
Pizza-Plausch
(mit Tomaten, Pilzen und Mozzarella)
Saisonale Gemüsebeilage

SAMSTAG

Gemüsesuppe
Äpler Magronen
mit Käse überbacken
und Apfelmues
Saisonale Gemüsebeilage

SONNTAG

Kartoffel-/ Lauchsuppe
Kalter Osterteller
Ostereier mit Mayonnaisesauce, Geflügelsalami
Geflügelschinken, Käse, Oliven, Antipasti-Gemüse



Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz, Truthahn und Poulet aus dem Emmental CH

Fischdeklaration: Fischstäbchen aus Deutschland MSC vom WWF empfohlen

Alle unsere Brote und Backwaren sind aus der Schweiz. Ausnahmen sind gekennzeichnet.