

Menüplan KW 10

02. – 08. März 2026

	Tagessuppe / Salat	Mittagessen	Abendessen
Mo	Tomatensuppe – Grüner Bohnensalat	Pilzrisotto mit Reibkäse, buntes Mischgemüse – Tiramisu	Kalbsbrätkügeli an Kräuterrahmsauce im Kartoffelstockring
Di	Gemüsepüreesuppe – Griechischer Hirtensalat mit Feta	Rinds Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus – Gebrannte Crème	Omelette mit Spinat und Käse
Mi	Peperoni-Ananas- suppe – Gurkensalat	Schweinsnierstückbraten, Thymianjus, Bratkartoffeln und Fenchelgratin – Schoggicake	Zwetschkuchen mit Rahm
Do	Zuppa Mille Fanti – Blattsalat	Pouletfrikassee an Estragonsauce Risi Bisi und Vichy Kartotten – Fruchtcocktail	Birchermüesli mit Brot
Fr	Süssmaiscrèmesuppe – Selleriesalat	Alaska Seelachsfilets in Knusperpanade mit Tartar Sauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln oder Fleischkäseschnitzel mit gleicher Beilage – Mokkaflan	Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Raclettekäse
Sa	Zwiebelsuppe – Curry-Maissalat	Rindsragout «Jäger Art» Spätzli und Rotkraut – Crème Catalan	Dicke Minestrone Suppe
So	Petersiliencrèmesuppe – Bunter Blattsalat mit Kresse und Radiesli	Kalbsgeschnetzeltes an Apfel-Calvadossauce mit Rösti und Sonntagsgemüse – Stracciatellacrème	Diverse Belegte Brötli oder Sonntagsbrei

Alternativen für Abendessen:

Birchermüesli, Schinken- Salami-Spargel oder Thon Brötli
Rinds Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse oder Café Complet