




Menüplan vom 13.April -19.April 2026

Wochenhit

Kutteln an Tomatensauce mit Schnittlauchkartoffeln Tagesgemüse

| | Mittagessen | Abendessen |
|--|--|--|
| Montag 13 April | Salatbuffet Bouillon mit Ei Spargel-Adrio mit Steinpilzsauce Kartoffelkroketten und Rüeblli | Tagessuppe auf Wunsch Schwartenmagen mit Bohnensalat Milch und Kaffee |
| Dienstag 14 April  | Salatbuffet Kartoffelsuppe mit Majoran Rindsragout mit Rauchpaprika Teigwaren und Fenchel Mandelcreme | Tagessuppe auf Wunsch Apfelstrudel mit Vanillesauce Milch und Kaffee |
| Mittwoch 15 April | Salatbuffet Suppe Bauernart Walliser Braten mit Dörraprikosen Griessgnocchi mit Zucchetti | Tagessuppe auf Wunsch Pizza Toast Milch und Kaffee |
| Donnerstag 16 April  | Salatbuffet Tomatencremesuppe mit Basilikum Pouletbrüstli an Sataysauce Basmatireis und Pack Choy im Ei Waffelplausch in der Cafeteria | Tagessuppe auf Wunsch Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot Milch und Kaffee |
| Freitag 17 April | Salatbuffet Griesssuppe Leopold Mediterraner Käsekuchen mit Cherrytomaten, Zucchetti und Kräutern | Tagessuppe auf Wunsch Torta della Nonna Milch und Kaffee |
| Samstag 18 April Geburtstag Frau Sommer | Salatbuffet Flädli-suppe Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und glasierte Rüeblli Fruchtsalat mit Rahm | Tagessuppe auf Wunsch Pastete mit Selleriesalat und Brot Milch und Kaffee |
| Sonntag 19 April  | Salatbuffet Blumenkohlcremesuppe Lammrückenfilet (NZ) mit Kräuterkruste Lyonerkartoffeln und Bohnenbündeli Schokoladenmuffin mit Icing | Tagessuppe auf Wunsch Reichhaltiges Café complet Milch und Kaffee |



= Dessert in der Cafeteria



= ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.