

Menüplan Mahlzeitendienst vom 9. – 15. März 2026

	Montag, 09.03.	Dienstag, 10.03.	Mittwoch, 11.03.	Donnerstag, 12.03.	Freitag, 13.03.	Samstag, 14.03.	Sonntag, 15.03.
Mittagessen	Hafersuppe	Lauchcremesuppe	Geröstete Griesssuppe	Blumenkohl-Suppe	Tomatensuppe	Linsenpüree-Suppe	Gemüsecreme-Suppe
	Schweinsragout Polenta Peperonata Blattsalat	Poulet-Curry Kokosbanane Parfumreis Asiatisches Mischgemüse Salat	Bratwurst Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebli Saisonsalat	Schweinsschnitzel Pariser Art Spiralen Rosenkohl Salat mit Croutons	Bundbarsch paniert mit Zitrone Salzkartoffeln Blattspinat Eisbergsalat	Spaghetti Bologneser Art Reibkäse Gemischter Salat	Suure Mocke Kartoffelstock Geschmorte Speckbohnen Saisonblattsalat
	oder						
	Maispizza mit Käse überbacken Blattsalat	Gemüse-Curry Kokosbanane Parfumreis Mischgemüse Salat	Vegiwurst Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebli Saisonsalat	Gebackener Camembert Spiralen Rosenkohl Salat mit Croutons	Pochiertes Ei mit Senfsauce Salzkartoffeln Blattspinat Eisbergsalat	Spaghetti Vegi-Bolognese Reibkäse Gemischter Salat	Gefüllte Zucchini Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Saisonblattsalat
	Überraschungsdessert	Bienenstich	Tiramisu	Süssmostcreme	Früchtekuchen	Royal-Schnitte	Birne Helene
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Apfelrösti mit Vanillesauce	Vollkornpenne mit Pestosauce Reibkäse	Belegte Brötli mit Ei, Schinken, Salami und Thon	Zigeunersalat garniert Gschwellti	Toast Hawaii	Bauernomelette Randensalat
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Apfelrösti mit Vanillesauce	Vollkornpenne mit Pestosauce Reibkäse	Belegte Brötli mit Spargeln, Ei und Frischkäse	Käsesalat garniert Gschwellti	Toast Hawaii	Bauernomelette Randensalat
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.