

Menüplan vom 16. – 22. März 2026

	Montag, 16.03.	Dienstag, 17.03.	Mittwoch, 18.03.	Donnerstag, 19.03.	Freitag, 20.03.	Samstag, 21.03.	Sonntag, 22.03.
Mittagessen	Maiscremesuppe	Kressesuppe	Leichte Currysuppe	Selleriecremesuppe	Haferflockensuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Bärlauchsuppe
	Kalbsragout Schupfnudeln Rüeblistäbli Blattsalat mit Croutons	Hamburger mit leichter Pfeffersauce Kartoffelspalten Blumenkohl Mimosa Blattsalat	Schweins- geschnetzeltes mit Senfsauce Risotto Ratatouille Bunter Blattsalat	Gebratener Pouletschenkel Rösti Krokette Krautstiele à la Creme Eisbergsalat	Fischstäbchen Schnittlauch- Kartoffeln Rahmspinat Salat	Hausgemachte Lasagne Gemischter Salat	Glasierter Schweinsbraten Kartoffelgratin Romanesco Saisonblattsalat
	oder						
	Kichererbsen-Eintopf Schupfnudeln Rüeblistäbli Blattsalat mit Croutons	Vegiburger mit leichter Pfeffersauce Kartoffelspalten Blumenkohl Mimosa Blattsalat	Steinpilzrisotto Reibkäse Ratatouille Bunter Blattsalat	Gemüseschnitzel Rösti Krokette Krautstiele à la Creme Eisbergsalat	Briespitzli Schnittlauch- Kartoffeln Rahmspinat Salat	Hausgemachte Gemüse-Lasagne Gemischter Salat	Gefüllte Peperoni Kartoffelgratin Romanesco Saisonblattsalat
	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Frucht nach Wahl	Hausgemachte gebrannte Creme
Abendessen	Geraffelter Apfelkuchen mit Rahm	Bündner Gerstensuppe Ruchbrot	Fleischteller mit Pastete Silserbrötli, Butter	Wurstwegge Gekochter Rüebli- salat	Birchermüesli garniert Tischbrötli, Butter	Chäs u Gschwellti Kräuterquarksauce	Kaffee komplett Fleisch, Käse Brot, Butter
	oder						
	Geraffelter Apfelkuchen mit Rahm	Gerstensuppe Ruchbrot	Käseteller mit Hobelkäse Silserbrötli, Butter	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce Gekochter Rüebli- salat	Birchermüesli garniert Tischbrötli, Butter	Chäs u Gschwellti Kräuterquarksauce	Kaffee komplett Käse, Joghurt Brot, Butter
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Wochenhit: Marinierte Pouletflügeli mit Barbecue-Sauce, gemischter Salat (mittags) / Fitnesssteller: Gemischter Salatteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter (mittags) Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (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.