

23. März bis 29. März 2026

Menüplan	Mittag	Abend
Montag, 23.3.	Blumenkohlsuppe Rindsragout mit Kartoffelstock Gemüse garnitur	Fotzelschnitte mit Kompott
Dienstag, 24.3.	Restaurant-Tag	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Mittwoch, 25.3. Dessert	Gemüsesuppe Hackfleischkügel an Rahmsauce Gemüsereis	Bauernomeletten mit Rüebli salat
Donnerstag, 26.3.	Buchstabensuppe Kaninchenragout mit Dörripflaumen Schupfnudeln Peperoni Gemüse	Birchermüesli mit Rahm
Freitag, 27.3.	Geburtstagsessen	Hamme mit Kartoffelsalat
Samstag, 28.3.	Boullion mit Gemüse einlage Äplermaccaroni mit Schinken, Speck, Kartoffeln Garniert mit Birnen	Früchtebrot auflauf
Sonntag, 29.3. Überraschungsdessert	Bärlauchsuppe Haxen Polenta Mischgemüse	Kalter Teller: Bündnerfleisch, Käse, Butter Konfi und Brot Joghurt
Wochenhit	Fitnesssteller mit Pouletbrust	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich ausschliesslich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert.