

30. März bis 5. April 2026

Menüplan	Mittag	Abend
Montag, 30.3.	<b>Sellerie Apfel Suppe</b> <b>Zigeunergeschnetzeltes</b> <b>Reis</b> <b>Gemüse garnitur</b>	<b>Gerstensuppe</b> <b>mit Wienerli</b>
Dienstag, 31.3.	<b>Geburtstagsessen</b>	<b>Haferbrei</b> <b>mit Kompott</b>
Mittwoch, 1.4. Blechkuchen	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> <b>Saltimbocca mit Jus</b> <b>Zitronenrisotto</b> <b>Zucchetti</b>	<b>Gschwellti mit Kräuterquark</b> <b>und Käse</b>
Donnerstag, 2.4.	<b>Gemüsesuppe</b> <b>Ofenplätzli</b> <b>Kartoffelschnitze</b> <b>Bohnen</b>	<b>Gemüsestrudel</b> <b>mit Salat</b>
Freitag, 3.4. Karfreitag Osterflädli	<b>Minestrone</b> <b>Tagliatelle</b> <b>Lachs</b> <b>Blattspinat</b>	<b>Aprikosenkuchen</b> <b>mit Rahm</b>
Samstag, 4.4.	<b>Kräutersuppe</b> <b>Rösti</b> <b>Läberli</b> <b>Mischgemüse</b>	<b>Käseküchlein mit Salat</b>
Sonntag, 5.4. Ostern Überraschungsdessert	<b>Bouillon mit Gemüse</b> <b>Schweinsfilet an</b> <b>Morchelsauce</b> <b>Kartoffelgratin</b> <b>Gemüse garnitur</b>	<b>Oster-Teller</b>
<b>Wochenhit</b>	<b>Thay- Curry mit Gemüse</b>	

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.