



Woche 15	MITTAGESSEN	
	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag 06.04.2026	Tomaten-Mozzarella-Salat Rieslingsuppe Schweinefilet mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Karotten im Speckmantel Eierlikörschnitte mit Beeren	Tomaten-Mozzarella-Salat Rieslingsuppe Ofen-Aubergine mit Kichererbsen und Fetakäse Eierlikörschnitte mit Beeren
Dienstag 07.04.2026	Überraschungssalat vom Lernenden Spargel-Crèmesuppe Rindsragout Stroganoff Art Teigwaren Blumenkohl Frische Früchte	Überraschungssalat vom Lernenden Spargel-Crèmesuppe Zucchettipiccata Teigwaren Tomatensauce Frische Früchte
Mittwoch 08.04.2026	Kopfsalat mit Ei Bouillon mit Backerbsen Hackbraten mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock Bohngengemüse Frische Früchte	Kopfsalat mit Ei Bouillon mit Backerbsen Gratinierte Ricotta Nocken mit Appenzeller Käse Rahmchampignons Frische Früchte
Donnerstag 09.04.2026	Überraschungssalat vom Lernenden Karotten-Ingwersuppe Butterchicken (Indisches Poulet) Basmatireis Kirschen-Trifle	Überraschungssalat vom Lernenden Karotten-Ingwersuppe Spinatwähe mit Salaten Kirschen-Trifle
Freitag 10.04.2026	Blattsalat oder Gurkensalat Süssmaissuppe Rotbarschfilet (IS) mit Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gratiniertem Fenchel Frische Früchte	Blattsalat oder Gurkensalat Süssmaissuppe Basilikumgnocchi mit Frischkäse, Cherrytomaten und Parmesansauce Frische Früchte
Samstag 11.04.2026	Salat Gemüse-Crèmesuppe Hörnli & Ghacktes mit Apfelmus Frische Früchte	Salat Gemüse-Crèmesuppe Hörnli mit Sojabolognaise und Reibkäse Frische Früchte
Sonntag 12.04.2026	Salat Kräuter-Crèmesuppe Tessiner Braten mit Dörrtomatenjus Polenta-Taler Grüne Spargeln Gebrannte Creme mit Rahm	Salat Kräuter-Crèmesuppe Zucchini-Kartoffelauflauf mit mariniertem Fetakäse Gebrannte Creme mit Rahm

WOCHENHIT

Salat, den er mit
viel Liebe und Ideenreichtum
gezaubert hat



Suppe / Salat

Penne cinque pi

Tomaten-Käse-Rahmsauce und Petersilie

Früchte

Wenn nicht vermerkt, handelt es sich um Schweizer Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren.

Menü-Änderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.