

# Mittagessen

# Woche 14

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 30. März 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Tomatensalat mit Basilikum *** Rindsschmorplätzli Biersauce, Kartoffelstock, Kohlraben	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Tomatensalat mit Basilikum *** Chili sin carne mit Koriander, Bramataschnitte, Sauerrahmsauce	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Tomatensalat mit Basilikum *** Rindsschmorplätzli, Vollkorn- Teigwaren, Kohlraben, Pastinaken	<b>Tagesdessert</b> Vanilleflan mit Rahbarberkompot
<b>Dienstag</b> 31. März 2026	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Maissalat *** Schweinschnitzel paniert, Pommes frites, Erbsen und Rüebli	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Maissalat *** Knusprigen Falafel, Warme Tabouleh-Salat mit Koriander, Joghurt Sauce	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Maissalat *** Pochiertes Lachsfilet, Dill- Pastissauce, Vollreis, Erbsen und Rüebli	<b>Tagesdessert</b> Panna cotta mit Erdbeersauce
<b>Mittwoch</b> 01. April 2026	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Pouletgeschnetzeltes Pilzrahmsauce, Tagliatelle, Gedämpfte Tomate	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Pizza mit Tomaten, Oliven, Mozzarella, Peperoni, Mascarpone und Rucola	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rettichsalat *** Pouletgeschnetzeltes Kräuterjus, Vollkorn- Tagliatelle, Kefen, Gedämpfte Tomate	<b>Tagesdessert</b> Schaumgefrorenes mit Aperol
<b>Donnerstag</b> 02. April 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebliisalat *** Lammcurry mit Koriander, Basmatireis, Wok-Gemüse	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebliisalat *** Linsen - Gemüsecurry und Koriander, Basmatireis, Koriander	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Rüebliisalat *** Sautiertes Rindshacksteak, Rosmarinjus, Salzkartoffeln, Mediterranes Gemüse	<b>Tagesdessert</b> Berliner gefüllt mit Himbeerkonfi
<b>Freitag</b> 03. April 2026	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Blumenkohlsalat *** Sautiertes Zanderfilet, Knoblauch-Thymianbutter, Salzkartoffeln, Artischocken Ragout	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Blumenkohlsalat *** Pastetli mit Spargeln , Morcheln und Austernpilze	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Blumenkohlsalat *** Sautiertes Truthahnschnitzel, Kräuterjus, Pilaw-Reis, Wurzelgemüse	<b>Tagesdessert</b> Meringues mit Erdbeeren und Rahm
<b>Samstag</b> 04. April 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Rindsvoressen mit Oliven und Salbei, Polenta, Glasierte Rüebli	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Strudel mit Gemüse, Sauerampfer Rahmsauce	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Randensalat *** Rindsvoressen, Salzkartoffeln, Rüebli, Romanesco	<b>Tagesdessert</b> Ovomaltine Mousse
<b>Sonntag</b> 05. April 2026	Consommé mit Eierstich oder Gemüsebouillon *** Gurkensalat *** Kalbsbraten, Morchelrahmsauce, Pappardelle, Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Gurkensalat *** Spätzlipfanne mit Gemüse und Champignons	Consommé mit Eierstich oder Gemüsebouillon *** Gurkensalat *** Sautiertes Wolfsbarschfilet, Buttersauce mit Kapern und Tomaten Grenobler Art, Dreifarbiger Reis, Marktgemüse	<b>Tagesdessert</b> Fricktaler Glace

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

# Abendessen

# Woche 14

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance
<b>Montag</b> 30. März 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Pfannkuchen gefüllt mit Rinds- Bolognese, Käsesauce	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Eierbrötli mit einer cremigen Mayonnaise und Garnitur	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Pilzschnitte mit Vollkorntoastbrot
<b>Dienstag</b> 31. März 2026	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Fleischsalat mit fein geschnittenem Fleisch, Essiggurken und Tomaten (Schwein)	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Dampfnudeln (Hefengebäck), Vanillesauce	Spargelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Spanische- Omelette mit Kartoffeln und Gemüse
<b>Mittwoch</b> 01. April 2026	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Zigeuner-Kartoffeln mit Speckstreifen, Kümmel und Greyerzer Käse überbacken (Schwein)	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Milchreis, Zimtucker, Apfelmus	Kartoffelcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Thonsalat mit Zwiebelringen und Oliven
<b>Donnerstag</b> 02. April 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Lauch-Speck-Käsewähe (Schwein)	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Sbrinz-Röllchen-Teller Dörrtomaten und Garnitur	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Geräucherter Truthahnbrustaufschnitt garniert
<b>Freitag</b> 03. April 2026	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Wienerli (Schwein) mit Kartoffelsalat und Senf-Mayonnaise	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Zimtucker	Bärlauchcremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Leichtes Birchermüesli
<b>Samstag</b> 04. April 2026	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Penne alla Barese mit Broccoli, Knoblauch, Cherry-Tomaten und Olivenöl	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Frühlingsalat mit Boursin Dörrtomaten und Brioche	Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Rauchlachstatar mit Pumpernickel und Garnitur
<b>Sonntag</b> 05. April 2026	Consommé mit Eierstich, Gemüsebouillon oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Hörnli und Ghackets Bratensauce geriebener Sbrinz Apfelmus	Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Käseteller Fünf Schweizer Käsesorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Eierstich oder Gemüsebouillon *** Menüsalat *** Trockenfleisch-Teller vom Rind garniert

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenu, welches auch bei Diabetes geeignet ist.