

Menüplan Montag, 4. Mai bis Sonntag, 10. Mai 2026



		Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Heisses Wienerli mit Kornbrötli
Montag, 4. Mai	Reiscremesuppe mit Kokosmilch Randensalat mit Apfel Rindsragout «Grosis Art» mit viel Saucengemüse Polenta Romanesco	Suppe Aufschnittteller reich garniert Salat	
Dienstag, 5. Mai	Tomatencremesuppe Eisbergsalat mit Frühlingsrollen Spiegeleier, Salzkartoffeln Rahmspinat Dessert	Suppe mit Spatz Fotzelschnitte mit Zimtucker Kompott	
Mittwoch, 6. Mai	Inselisuppe Bohnensalat Pouletbrust Piccata mit Tomatensauce Nüdeli Chiccoregratin	Suppe Spinatwähe mit Speck Salat	
Donnerstag, 7. Mai	Spargelcremesuppe Salat mit panierten Champignons Fleischkäse mit Senfsauce Kartoffelstock Bohnen Dessert	Suppe Rührei mit Salat	
Freitag, 8. Mai	Kichererbsensuppe Kabissalat Eglifilet Bieler Art Wildreis Kräutertomate	Suppe Hörnli­salat schön garniert	
Samstag, 9. Mai	Lauchsuppe mit Weizengriess Eisbergsalat mit Bärlauch Spaghetti Bolognese Auberginen im Ei gebacken Dessert	Bündner Gerstensuppe Milchreis mit Zwetschgenkompott	
Sonntag 10. Mai Muttertag	Bouillon mit Eierstich Caesarsalat mit Pouletstreifen, knuspriger Speck und Parmesan Kalbsbraten an Morchelsauce Grüne Spargeln, Frucht und Pommes Frites Dessert	Suppe Toast Hawaii mit Salat	

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Menüplan Montag, 11. Mai bis Sonntag, 17. Mai 2026

	<h2>Mittagessen</h2>	<h2>Nachessen</h2> <p><u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Spaghetti Bolognese</p>
<p>Montag, 11. Mai</p>	<p>Zucchetticremesuppe Selleriesalat Kalbsbrät Cordon Bleu Lyoner Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern</p>	<p>Suppe</p> <p>Griessköppli Warmes Erdbeeren- Rhabarberkompott</p>
<p>Dienstag, 12. Mai</p>	<p>Bouillon mit Eierfäden Eichblattsalat mit Radiesli Spaghetti an Tomatensauce Blumenkohl «polonaise» Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>«Heisse Hamme» Hinterschinken mit Kartoffelsalat</p>
<p>Mittwoch, 13. Mai</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Majoran Bierrettichsalat Pastetli mit Kalbfleischfüllung Erbsen und Rüeblli</p>	<p>Suppe</p> <p>Maispizza mit Champignons, Oliven und Peperoni Salat</p>
<p>Donnerstag, 14. Mai Auffahrt</p>	<p>Gemüsesuppe mit Safran Grüner Salat mit Hauspastete Kalbsgeschnetzeltes „Calvados“ Trockenreis Bohnen und Frucht Dessert</p>	<p>Suppe mit Spatz</p> <p>Birchermüesli Kornbrötli</p>
<p>Freitag, 15. Mai</p>	<p>Pastinakencrèmesuppe Randensalat Forellenfilet «Zuger Art» (IT) Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinien</p>	<p>Suppe</p> <p>Belegte Brötli Salat</p>
<p>Samstag, 16. Mai</p>	<p>Karotten-Kokossuppe Kohlräblisalat Hackbraten an Rotweinsauce Polenta mit Cantadou Fenchel Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>Gefüllte Teigwaren an Kräuterrahmsauce Reibkäse Salat</p>
<p>Sonntag, 17. Mai</p>	<p>Bouillon mit Spargeln Salat mit Graved Lachs Rahmschnitzel vom Schwein Nüdeli, Pfirsich Broccoli und Cherrytomaten Dessert</p>	<p>Suppe</p> <p>Pouletflügeli Salat</p>

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit dem Landeskürzel gekennzeichnet. Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.