

Menüplan Montag, 23. März bis Sonntag, 29. März 2026

	Mittagessen	Nachessen <u>Ausweichmenü Nachessen:</u> Thonsalat
Montag, 23. März	Gemüsecrèmesuppe Frühlingssalat mit Bärlauch Poulet "Cordon bleu" Risoleekartoffeln Pfälzer Karotten mit Erbsen	Suppe Maispizza Inseli Salat
Dienstag, 24. März	Haferflockensuppe Kohlräbblisalat Penne all' arrabbiata, Reibkäse Wirzgemüse Dessert	Suppe Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thonsauce)
Mittwoch, 25. März	Bouillon mit Backerbsen Kabissalat mit Kümmel Rindsragoût mit Steinpilzen Schupfnudeln Zucchetti	Suppe Kartoffel-Rüebli-Gratin mit Landjäger Salat
Donnerstag, 26. März	Champignoncremesuppe Grüner Salat Geräucherter Speck, Siedfleisch, Gedörrte Bohnen Salzkartoffeln Dessert	Suppe Birchermüesli mit Kornbrötli
Freitag, 27. März	Mehlsuppe Randensalat Forellenfilet in gebräunten (IT) Mandeln Gemüsereis Krautstielen-Gratin	Suppe Salami-/Schinkenteller mit Salat und Fürebe Brot
Samstag, 28. März	Tomatensuppe Endiviensalat Kutteln an Tomaten-Kümmelsauce Kartoffelstock Karotten Dessert	Suppe mit Spatz Omeletten mit Apfelfüllung
Sonntag, 29. März	Solothurner Weissweinsuppe Salattellerli mit Rauchlachs (NO) Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce Nudeln, Pfirsich und Broccoli Dessert	Suppe Käseküchlein 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, 30. März bis Sonntag, 5. April 2026



	Mittagessen	Nachtessen <u>Ausweichmenü Nachtessen:</u> Fleischteller
Montag, 30. März	Karottensuppe mit Kokosmilch Frühlingssalat Lammragout mit Saucengemüse Safranrisotto Bohnen	Gelberbsensuppe mit Gnagi Eierbrot mit Kompott
Dienstag, 31. März	Brotsuppe Grüner Salat mit Bärlauch Äplermagronen mit Zwiebelschwitze Apfelschnitzli Dessert	Suppe Käseteller mit Geschwellten
Mittwoch, 1. April	Bouillon mit Eierfäden Bohnensalat Kalbshacksteak Spiralen Bunte Peperonata	Ungarische Gulaschsuppe Weggliauflauf mit Apfel und Rosinen Kompott
Donnerstag, 2. April	Steinpilzcremesuppe Grüner Salat Szegadiner Gulasch Schlosskartoffeln Sauerkraut Dessert	Suppe Hörnligratin mit Salat
Freitag, 3. April Karfreitag	Blumenkohlsuppe Rüebli-salat Saiblingfilet an Safransauce (IS) Reis mit Weinbeeren Blattspinat «Mornaye» Dessert	Mehlsuppe mit Käse Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag, 4. April	Tomatencremesuppe Rotkabissalat Pouletschnitzel im Knuspermantel Maismonde Lauchgratin Dessert	Suppe Toast Hawaii mit Salat
Sonntag, 5. April Ostersonntag	Spargelcremesuppe Salat mit Graved Lachs (SCO) mit Dillsenf Rindsschmorbraten «Grand Mere» Kartoffelstock, Pfirsich Erbsen und Rüebli Dessert	Suppe Eier tütsched mit Fleischplatte und es Glas Rotwy

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.