

## Menüplan vom 16.03.2026 - 22.03.2026

| Datum                                                    | Mittagessen                                                                                                                              | Abendessen                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MONTAG</b><br>16.03.                                  | <b>Bouillon mit Backerbsen<br/>Adrio<br/>mit Senfsauce<br/>Rosmarinkartoffeln<br/>Blumenkohl<br/>Rüeblicake</b>                          | <b>Tagessuppe<br/>Omelette mit Schinken<br/>Gekochter Karottensalat<br/>oder<br/>Laugensandwich</b>         |
| <b>DIENSTAG</b><br>17.03.                                | <b>Ingwercremesuppe<br/>Waadtländer Saucisson<br/>auf Rahmlauchbeet<br/>Salzkartoffeln<br/>Frischer Fruchtsalat</b>                      | <b>Tagessuppe<br/>Militärkäseschnitte<br/>Apfelschnitzli<br/>oder<br/>Wurstsalat garniert</b>               |
| <b>MITTWOCH</b><br>18.03.                                | <b>Kartoffelpüreesuppe<br/>Schweinspiccata<br/>Spaghetti mit Tomatensauce<br/>Broccoli mit Mandeln<br/>Versunkener Zwetschgengkuchen</b> | <b>Tagessuppe<br/>Griessquarkbiscuit<br/>oder<br/>Salatteller mit Käsechüechli</b>                          |
| <b>DONNERSTAG</b><br>19.03.                              | <b>Hirsesuppe mit Lauch<br/>Rindsragout<br/>Kräuterreis<br/>Bohnen mit Speck<br/>Falsches Spiegelei</b>                                  | <b>Tagessuppe<br/>Käseteller mit Gschwellti<br/>oder<br/>Hamme mit Kartoffelsalat</b>                       |
| <b>FREITAG</b><br>20.03.<br>Geburtstag<br>Franz Limacher | <b>Gemüsecremesuppe<br/>Kartoffel-Lauchquiche<br/>Chicorrée mit Orangen<br/>Glace</b>                                                    | <b>Suppe mit Spatz<br/>oder<br/>Griessbrei mit Kompott</b>                                                  |
| <b>SAMSTAG</b><br>21.03.                                 | <b>Maiscremesuppe<br/>Blätterteigpastetli mit Brätchögeli<br/>Mischgemüse<br/>Mango Quarkcreme</b>                                       | <b>Tagessuppe<br/>Kaiserschmarren mit<br/>Aprikosenkompott<br/>oder<br/>Salatteller mit Schinkengipfeli</b> |
| <b>SONNTAG</b><br>22.03.                                 | <b>Klare Gemüsesuppe<br/>Suure Mocke<br/>Nudeln<br/>Erbsli und Rüebli<br/>Linzerschnitte</b>                                             | <b>Tagessuppe<br/>Cafe Complet<br/>mit Käse und Fleisch</b>                                                 |
| <b>Wochenhit und<br/>Vegi-Hit Mittags</b>                | <b>Ofenfleischkäse<br/>Polenta<br/>Tagesgemüse</b>                                                                                       | <b>Kichererbsencurry<br/>Himalayareis</b>                                                                   |

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region  
Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb  
Eier: Bioqualität

Gemüse: Möglichst aus der Region  
Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region  
Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt