

Menüplan

30. März - 05. April 2026

KW 14	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026	Samstag 04.04.2026	Sonntag 05.04.2026
Vorspeise	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Tagessuppe	Saisonsalat
Mittagessen <small>Auf Wunsch: vegetarische Menüauswahl, unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft</small>	Kalbs Cordon Bleu mit Bärlauch & Brie gefüllt dazu Pommes frites & Romanesco	Poulet Schenkel aus dem Ofen Country Cuts & Grillgemüse	Kalbsbraten an Rahmsauce Teigwaren & grüne Bohnen	Lammragout Polenta & Ratatouille	Wolfsbarsch in der Salzkruste gegart Kräuterreis Beurre Blanc & grüner Spargel	Lasagne mit Kalbfleisch	Kalbsfilet am Stück an Pilzsauce Kartoffelgratin & weisse Spargel
Wochen-Hit	Gebratene Cervelat mit Teigwaren & Gemüse						
Dessert				Cassata Glace cake	Fruchtsalat mit Rahm		Caramelköpfl mit Rahm garniert
Zvieri	Kaffee und süsse Überraschung / Früchte-Auswahl						
Vorspeise	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Saisonsalat	Tagessuppe
Abendessen	Zwetschgen Streusel Kuchen	Tomatensalat mit Mozzarella und Foccacia	Gefüllte Crêpes süss & salzig	Geschwellti mit Kräuterquark & Käseauswahl	Belegte Brötli mit geräucherter Forelle & Ei	Basler Mehlsuppe mit Käse und Brot	Topfenknödel mit Vanillesauce

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

ÄNDERUNGEN DES MENUSPLANES SIND VORBEHALTEN



Gruss aus der Küche



Gwunderli

Bewohnerwunsch

