






Kalenderwoche 16 | Montag, 13.04.26 - Sonntag, 19.04.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Geräucherte Rinderbrust mit Jus, Kartoffelstampf und Broccoli	
Hit 2)	 Geschmortes Kalbs-Onglet mit Rosmarinjus dazu Gersotto und Stangensellerie mit Baumnüssen	
Hit 3)	 Kräuterlachs an Orangensauce mit Couscous und grünem Spargel	
Menü 1)	 Pouletgeschnetzeltes an Currysauce dazu Basmatireis und Asiagemüse	
Menü 2)	 Schweinshalsbraten mit Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Erbsli	
Menü 3)	Schweinsschnitzel mit Rahmsauce dazu Nudeln mit Gemüsestreifen	
Menü 4)	Äpler Makkaroni mit Schinken, Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
Menü Vegi 1)	 Bratkäse auf Tomatensauce dazu gebratene Süsskartoffeln und Grillgemüse	
Menü Vegi 2)	Tempehwürfel an Erdnusssauce mit Linseneintopf mit Gemüse	
Menü Vegi 3)	 Vegetarische Cipollata an Zwiebelsauce dazu Rösti und grüne Bohnen	
Menü Vegi 4)	 Vegigeschnetzeltes an Bärlauchsauce mit Vollkornfusilli und Wirz	
Monatsangebot 1)	MZD, Pouletpiccata auf Spaghetti und Tomatensauce dazu Fenchelgemüse	
Monatsangebot 2)	MZD, Hackbällchen an Tomatensauce und Kartoffeln	
Monatsangebot 3)	MZD, Pochiertes Dorschfilet mit Safransauce, Tomatenreis und Blattspinat	
Monatsangebot 4)	MZD, Röstitaschen mit Champignon, an Käserahmsauce mit Erbsen	
Salate 1)	Rotkabissalat	
Salate 2)	Curry-Reissalat mit Früchten	
Suppen 1)	Schwarzwurzelcrèmesuppe	
Suppen 2)	Minestrone	
Süssspeisen 1)	Amarettocreme	
Süssspeisen 2)	Zwetschgenkompott	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menu-Änderungen vorbehalten. | Wir deklarieren die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. | Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Name: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Kunden-Nr: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_