

# Menüplan Spitex

Woche 15

06.04.2026

bis

12.04.2026

	Mittagessen Normalkost	Mittagessen Vegetarisch	Mittagessen Diabetes
<b>Montag</b> 06.04.2026	Pastinakencremesuppe mit Honig *** Randensalat mit Apfel *** Schweins-Cordon bleu mit Bärlauchkäse und Schinken Neue Kartoffeln gebraten Frühlingsgemüse *** Himbeer-Tiramisù	Pastinakencremesuppe mit Honig *** Randensalat mit Apfel *** Linsen-Falafel Pinien-Rosinen-Spinat Couscous Minz-Joghurtdip *** Himbeer-Tiramisù	Pastinakencremesuppe mit Honig *** Randensalat mit Apfel *** Schweins-Cordon bleu mit Bärlauchkäse und Schinken Neue Kartoffeln gebraten Frühlingsgemüse *** Himbeer-Tiramisù
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	*** Junger Blattsalat mit Croûtons *** Kasselerbraten Sauerrahmsauce Breite grüne Nudeln Tomaten Provençales *** Frische Erdbeeren mit Doppelrahm	*** Junger Blattsalat mit Croûtons *** Frittierter Tofu auf Ankakesauce Ankake-Sauce = japanische Jasminreis Pak Choi *** Frische Erdbeeren mit Doppelrahm	*** Junger Blattsalat mit Croûtons *** Kasselerbraten Sauerrahmsauce Breite grüne Nudeln Tomaten Provençales *** Frische Erdbeeren mit Doppelrahm
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Tomatencremesuppe mit Basilikum *** Gurkensalat mit Feta *** Pouletknusperli Rote Currysauce Basmatireis Asiatisches Gemüse mit Sesamöl *** Caramelköpfl	Tomatencremesuppe mit Basilikum *** Gurkensalat mit Feta *** Pfannkuchen mit Spargelfüllung auf Weissweinsauce *** Caramelköpfl	Tomatencremesuppe mit Basilikum *** Gurkensalat mit Feta *** Pouletknusperli Rote Currysauce Basmatireis Asiatisches Gemüse mit Sesamöl *** Caramelköpfl
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Griess-Lauchsuppe *** Tomaten-Mozarella-Salat *** Bärlauch-Adrio Zwiebelsauce Rösti Blumenkohl *** Exotischer Fruchtsalat	Griess-Lauchsuppe *** Tomaten-Mozarella-Salat *** auf Peperonisauce Romanesco-Rösschen *** Exotischer Fruchtsalat	Griess-Lauchsuppe *** Tomaten-Mozarella-Salat *** Bärlauch-Adrio Zwiebelsauce Rösti Blumenkohl *** Exotischer Fruchtsalat
<b>Freitag</b> 10.04.2026	Gemüsecremesuppe mit Safran *** Blattsalat *** Gebratenes Doradenfilet (GR) Noilly-Prat-Sauce Zitronen-Kräuterrisotto Lauchgemüse *** Schokoladenmousse	Gemüsecremesuppe mit Safran *** Blattsalat *** Italienische Gemüse-Frittata Ziegenkäse und Portulak Geröstete Cherrytomaten *** Schokoladenmousse	Gemüsecremesuppe mit Safran *** Blattsalat *** Gebratenes Doradenfilet (GR) Noilly-Prat-Sauce Zitronen-Kräuterrisotto Lauchgemüse *** Schokoladenmousse
<b>Samstag</b> 11.04.2026	Hafercremesuppe *** Rüebli-salat mit Kichererbsen *** Pot au feu Rindfleischwürfel in der Bouillon mit Wurzelgemüse Kartoffeln Frischer Meerrettich *** Vanillecreme	Hafercremesuppe *** Rüebli-salat mit Kichererbsen *** «Gyoza» Japanische Vegi-Teigtaschen Soja-Erdnuss-Dip Jasminreis *** Vanillecreme	Hafercremesuppe *** Rüebli-salat mit Kichererbsen *** Pot au feu Rindfleischwürfel in der Bouillon mit Wurzelgemüse Kartoffeln *** Vanillecreme
<b>Sonntag</b> 12.04.2026	Champignon-Kräutersuppe *** Gurkensalat mit Joghurt und Dill *** Geschmorte Schweinskopfbäckchen Rotweinsauce Serviettenknödel Grüne Spargeln *** Aprikosensorbet	Champignon-Kräutersuppe *** Gurkensalat mit Joghurt und Dill *** Grüne und weisse Spargeln Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln *** Aprikosensorbet	Champignon-Kräutersuppe *** Gurkensalat mit Joghurt und Dill *** Geschmorte Schweinskopfbäckchen Rotweinsauce Serviettenknödel Grüne Spargeln *** Aprikosensorbet

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergenen & Unverträglichkeiten.