

Menüplan Spitex

Woche 17

20.04.2026

bis

26.04.2026

	Mittagessen Normalkost	Mittagessen Vegetarisch	Mittagessen Diabetes
Montag 20.04.2026	Blumenkohlcremesuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Geschmorte Schweinshaxe "Gremolata" Kräuterjus Polenta mit Bergkäse Gebackene Honigrüebli *** Windbeutel mit Schokoladenfüllung	Blumenkohlcremesuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Kartoffelravioli mit Quark-Spinatfüllung Boursinsauce (Käsesauce) Lauchbeet und gerösteten Kräuter-Cherry *** Windbeutel mit Schokoladenfüllung	Blumenkohlcremesuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Geschmorte Schweinshaxe "Gremolata" Kräuterjus Polenta mit Bergkäse Gebackene Honigrüebli *** Windbeutel mit Schokoladenfüllung
Dienstag 21.04.2026	Tomatencremesuppe *** Rüebli Salat *** Hacktätschli Körnersenfauce Serviettenknödel Grüner Spargelragout *** Nidlechueche	Tomatencremesuppe *** Rüebli Salat *** Gemüse-Lasagne mit Pilzfüllung Sauce Béchamel Tomatensugo, Mozzarella und Parmesan *** Nidlechueche	Tomatencremesuppe *** Rüebli Salat *** Hacktätschli Körnersenfauce Serviettenknödel Grüner Spargelragout *** Nidlechueche
Mittwoch 22.04.2026	Lauchcremesuppe *** Blumenkohlsalat *** Paniertes Schnitzel Ketchup, Mayo und Zitronenschnitz Countrycuts Zucchini Provençale *** Savarin mit marinierten Erdbeeren	Lauchcremesuppe *** Blumenkohlsalat *** Spätzlipfanne Verschiedenes saisonales Gemüse Safranbéchamel und Bergkäse Röstzwiebeln *** Savarin mit marinierten Erdbeeren	Lauchcremesuppe *** Blumenkohlsalat *** Paniertes Schnitzel Ketchup, Mayo und Zitronenschnitz Countrycuts Zucchini Provençale *** Savarin mit marinierten Erdbeeren
Donnerstag 23.04.2026	Steinpilzbouillon mit Eierstich *** Russischer Salat *** "Riz Casimir" von der Pouletbrust Currysauce mit Früchten Butterreis mit Mandeln *** Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce	Steinpilzbouillon mit Eierstich *** Russischer Salat *** Chili mit Quornhack Sauerrahm Knoblauchbrot Tex-Mex Gemüse *** Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce	Steinpilzbouillon mit Eierstich *** Russischer Salat *** "Riz Casimir" von der Pouletbrust Currysauce mit Früchten Butterreis mit Mandeln *** Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce
Freitag 24.04.2026	Maiscremesuppe *** Fenchelsalat mit Orange *** Thunfisch Tataki (Steak) (FAO 61 & 67) Zwiebel-Ingwer-Sojasauce Salzkartoffeln Blattmangold *** Blechkuchen mit Ananas	Maiscremesuppe *** Fenchelsalat mit Orange *** Kichererbsencurry mit rotem Thaicurry und Verschiedenes Gemüse und Kartoffeln *** Blechkuchen mit Ananas	Maiscremesuppe *** Fenchelsalat mit Orange *** Thunfisch Tataki (Steak) (FAO 61 & 67) Zwiebel-Ingwer-Sojasauce Salzkartoffeln Blattmangold *** Blechkuchen mit Ananas
Samstag 25.04.2026	Gelberbsensuppe *** Sommerlicher Blattsalat *** Truthahnragout (H) Eierschwämmisauce Farbige Nudeln Glasierter Kohlrabi *** Pêche Melba	Gelberbsensuppe *** Sommerlicher Blattsalat *** Frittierter Tofu Ankake Sauce Japanische Gewürzsauce *** Pêche Melba	Gelberbsensuppe *** Sommerlicher Blattsalat *** Truthahnragout (H) Eierschwämmisauce Farbige Nudeln Spinatgnocchi *** Pêche Melba
Sonntag 26.04.2026	Kresse-Cremesuppe *** ColeSlaw Salat *** Glasierter Kalbshalsbraten Portwein-Honigsauce Kartoffelstock Geschmorter Randen *** Weissweinschaumcreme	Kresse-Cremesuppe *** ColeSlaw Salat *** Fregola Sarda mit Steinpilzen und Mascarpone Parmesansplitter konfierte Datterini Tomaten *** Weissweinschaumcreme	Kresse-Cremesuppe *** ColeSlaw Salat *** Glasierter Kalbshalsbraten Portwein-Honigsauce Kartoffelstock Geschmorter Randen *** Weissweinschaumcreme

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.