

# Menüplan 11.05. – 17.05.2026

Woche 20	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 11.05.	Pilz-Suppe	Rippli und Speck Salzkartoffeln & Sauerkraut Blattsalat & Öpfelschnitzli	Schokoladen-Creme	Ravioli mit grünen Spargeln an Bärlauch-Sauce
Dienstag 12.05.	Weisswein-Suppe	Poulet-Blankett mit Champignons Pilawreis & Pfälzer-Rüebli Blatt-& Bulgur-Salat	Orangen-Cake	Gemüse-Wähe mit Salat
Mittwoch 13.05.	Meerrettich-Suppe	Gebackener Fleischkäse Bratkartoffeln & Kohlraben Blattsalat & Öpfelschnitzli	Ananaswürfeln mit Datteln	Pilz-Risotto
Donnerstag 14.05. <i>Auffahrt</i>	Bouillon mit Eierstich	Rindsstroganoff Nudeln & Bohnenbündeli Blatt-& Sellerie-Salat	Caramel-Köpfli	Kaiserschmaren mit Zwetschgenkompott
Freitag 15.05.	Karotten-Suppe	Forellenfilet Zitronenreis & Fenchel Blattsalat & Öpfelschnitzli	Sablé	kalter Bratenteller mit Kräuterquark
Samstag 16.05.	Süsskartoffel-Suppe	Spaghetti Bolognese mit Parmesan Blatt-& Randen-Salat	Kirschenkompott mit Streusel	Poulet-Cocktail-Salat
Sonntag 17.05.	Bouillon mit Fidelli	Tessinerbraten Risotto & Zucchetti Blatt-& Rettich-Salat	Schwarzwälder Torte	Aprikosen-Wähe

## Wochenalternativen zum Tagesmenü



Tagessuppe	<b>Wochen-Hit</b> Churer Fleischkuchen mit Kabis-Salat	Tagesdessert	<b>Abend-Hit</b> geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum und Brioche
Tagessuppe	<b>Vegi</b> Nudelpfanne mit Gemüse und Curry parfümiert	Tagesdessert	Café complet oder Griessköpfli

Wir verwenden nach Möglichkeit Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf der Lebensmittel-Deklaration aufgeführt.  
Zu Allergenen in den einzelnen Angeboten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft.

















Ist ein Menü mit einem **Herzen** versehen, handelt es sich um einen Bewohner-Wunsch aus der Menü-Wunsch-Box.



«**Krönli-Menü**» bedeutet, dass ein/eine Bewohner/in an diesem Tag einen besonderen Geburtstag feiert und sich dieses Menü gewünscht hat.

Guten  
Appetit

## Liste der 14 Allergene

	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern
	<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fisch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sojabohnen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
	<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
	<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte
	<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Weichtiere</b> (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse