


# Menuplan vom 30. März bis zum 5. April 2026

Tag	Mittagessen Suppe oder Salat ist frei wählbar	Mittagessen vegetarisch	Abendessen	<p><b>Wochenhit</b></p> <p>Das Favoriten-Menu gewählt diese Woche von;</p> <p>Andrea aus der Hauswirtschaft</p> <p><b>Kalbfleisch Pastetli</b> Butterreis und Tagesgemüse Montag bis Donnerstag</p> <p>Vorspeise und Dessert wie im jeweiligen Menu des Tages</p>
<b>Montag</b> 30. März	Rüebli-Orangensuppe Käse-Magronen Brönnti Creme		Kichererbsensuppe Vogelheu Vanillesauce	
<b>Dienstag</b> 31. März	Kokossuppe Gemischter Braten mit Rosmarinsauce Carré Kartoffeln / Bohnen Apfelkompott	Kokossuppe Gemüseschnitzel mit Sauerrahmsauce Spiralen / sautierter Brüsseler Apfelkompott	Solothurner Weissweinsuppe Bunter Teigwarensalat Waldorf- und grüner Salat	
<b>Mittwoch</b> 1. April	Ruccolasuppe Gebratene Pouletbrust mit grüner Pfeffersauce Polenta / Romanesco Beerenquark	Ruccolasuppe Gerstentäschli mit Biersauce Hörnli / Kohlrabli Beerenquark	Ingwersuppe Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt und frischen Früchten	
<b>Grün-donnerstag</b> 2. April	Klare Suppe "Pflanzer Art" Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Wildreismix / Kefen Zitronencake	Klare Suppe "Pflanzer Art" Gnocchi Piemonteser Art Zitronencake	Garburesuppe Berner Röstli (mit Speck und Zwiebeln) Gemischter Blattsalat	
<b>Karfreitag</b> 3. April	Oppliger Bärlauchsuppe Sautierter Kabeljau mariniertes Frühlingsgemüse und Drei farbige Kartoffeln Traum aus Erdbeeren, Mascarpone und Bisquit	Oppliger Bärlauchsuppe Verlorenes Ei auf Blattspinat Safransauce / Salzkartoffeln Traum aus Erdbeeren, Mascarpone und Biskuit	Zucchettisuppe Wurstsalat "Buchegg" Brot	
<b>Samstag</b> 4. April	Süssmaissuppe Geräucherte Trutenbrust mit Schwäbischem Kartoffelsalat Frischer Ananassalat	Süssmaissuppe Parppadelle mit Zitronensauce und Kirschtomaten Frischer Ananassalat	Gemischter Blattsalat Ungarische Gulaschsuppe Hausbrot	
<b>Ostersonntag</b> 5. April	Frühlingsalat mit sautierter Gizileber mit Himbeerdressing Geschmortes Lammhüftli mit sämigem Aare-Reis-Spargelrisotto Osterfladen	Frühlingsalat mit Orangenfilet Getreideburger mit Barbecue-Sauce Kartoffelecken Osterfladen	Seeländerfeldsuppe Café Complet mit Käse und Fleisch	



Das Küchen- und Serviceteam wünschen einen guten Appetit und frohe Ostern!