

# Menüplan 13.04. - 19.04.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.  
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr  
+41(0)71 626 38 38

alterszentrum  
Weinelden

|                    | Mittag   | Mittag Vegetarisch  | Nachessen  |
|--------------------|--|---|--|
| Mo., 13.04.        | <b>Fleischkäse mit Spiegelei</b><br>Gemüsepüreesuppe<br>Salat<br>Kartoffelstock, Vichykarotten<br>Apfelcake                    | <b>Gefülltes Eieromelette</b><br>Gemüsepüreesuppe<br>Salat<br>Kartoffelstock, Vichykarotten<br>Apfelcake                          | <b>Quarkauflauf</b><br>Früchtekompott<br>Vanillesauce<br>Kaffee und Milch                                  |
| Di., 14.04.        | <b>Cannelloni "Mediterran"</b><br>Hühnerbouillon mit Einlage<br>Salat<br>Tomaten-Kräutersauce<br>Ananassalat                   | <b>Cannelloni "Mediterran"</b><br>Gemüsebouillon mit Einlage<br>Salat<br>Tomatensauce, Rahm und Käse<br>Ananassalat               | <b>Siedfleischsalat bunt gemischt</b><br>Sauerteigbrot und Butter<br>Kaffee und Milch                      |
| Mi., 15.04.        | <b>Pouletvoressen "Burgunder Art"</b><br>Kohlrabicremesuppe<br>Salat<br>Safranreis, Thymianzucchetti<br>Aprikosentörtli        | <b>Tofu-Eintopf</b><br>Kohlrabicremesuppe<br>Salat<br>Basmati-Linsenreis, Broccoli<br>Aprikosentörtli                             | <b>Wienerli im Teig</b><br>grüner Bohnensalat<br>Kaffee und Milch  |
| Do., 16.04.        | <b>"Würziger Crepesplausch im Saal"</b><br>Grüne Spargelcremesuppe<br>Salat<br>vers. Crepesspezialitäten<br>Kokosquarkcreme    | <b>"Würziger Crepesplausch im Saal"</b><br>Grüne Spargelcremesuppe<br>Salat<br>vers. Crepesspezialitäten<br>Kokosquarkcreme       | <b>Warme Erdbeer-Fruchtbällchen</b><br>Vanillesauce<br>Kaffee und Milch                                    |
| Fr., 17.04.        | <b>Gebackene Fischwürfel, Tartarsauce</b><br>Gebraunte Griesssuppe<br>Salat<br>Bratkartoffeln, Rahmlauch<br>Rhabarberkompott   | <b>Randensticks, Tartarsauce</b><br>Gebraunte Griesssuppe<br>Salat<br>Bratkartoffeln, Rahmlauch<br>Rhabarberkompott               | <b>"Bunter Lyonerteller"</b><br>Essiggemüse, Tomaten, Maissalat<br>Focaccia und Butter<br>Kaffee und Milch |
| Sa., 18.04.        | <b>Spargel-Schinkenröllchen, gebraten</b><br>Gelbe Rābencremesuppe<br>Salat<br>Tomatenrisotto, Parmesanblätter<br>Tagesdessert | <b>Kichererbsenbällchen</b><br>Gelbe Rābencremesuppe<br>Salat<br>Tomatenrisotto, Parmesanblätter<br>Tagesdessert                  | <b>Gefüllte Teigkrapfen</b><br>Speck, Käse<br>Karottensalat<br>Kaffee und Milch                            |
| So., 19.04.        | <b>Champignon-Rahmschnitzel</b><br>Gemüsebouillon mit Eierstich<br>Salat<br>Kartoffelgratin, Romanesco<br>Ovomaltinecreme      | <b>Quornschnitzel, Paprikarahmsauce</b><br>Gemüsebouillon mit Eierstich<br>Salat<br>Kartoffelgratin, Romanesco<br>Ovomaltinecreme | <b>Heidelbeerjoghurt</b><br>Mohnstreusel<br>Einback und Butter<br>Kaffee und Milch                         |
| <b>Alternative</b> | <b>Ausweichmenü</b><br>Grillschüblig mit Senf<br>Kartoffelsalat<br>reichlich garniert  | <b>Alternativ Mittag</b><br>Ravioli mit Fleischfüllung<br>Tomaten-Kräutersauce<br>Reibkäse  | <b>Birchermüesli</b><br>nur am Abend   |
|                    |  | <b>Rührei mit Schnittlauch</b><br>nur am Abend  | <b>Aufschnitteller</b><br>reichlich garniert<br>nur am Abend   |
|                    |  |   | <b>"Chäs und Gschwellti"</b><br>nur am Abend   |

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.

Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind: Fisch: Dorade/Aquakultur/TR Kaninchen:Ungarn

Brotwaren sind aus der Schweiz