

# Menü Cafeteria vom 13. bis 19. April 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
<b>Montag</b> 13.04.2026	Trutenpiccata Tomatensauce  Ravioli Potpourri (Pasta) mit Ricotta, Gemüsefüllung Pestosauce und Kräutertomate  Kalbsschulterbraten Kerbelrahmsauce	Spaghetti  Kartoffelgratin	Kohlraben  Kräutertomate	Steinpilzcremesuppe  Tagessalat  Rhabarber- Joghurtcreme
<b>Dienstag</b> 14.04.2026	Bami Goreng Asiatishes Nudelgericht mit Rindfleischstreifen & Gemüse  Bami Goreng Vegetarisch mit Quorn und Koriander  Lammspiess (IE) Provenzalische Sauce	Kartoffelwürfel	Glasierte Rüebl	Tomatencremesuppe  Tagessalat  Linzerschnitte
<b>Mittwoch</b> 15.04.2026	Paniertes Schweineschnitzel Zitronenschnitz  Gebackene Falafel Marokkanischer Sauce  Kalbshacksteak "Pojarsky" Rosmarinjus	Pommes frites  Müscheli	Spargelgemüse  Brokkoli	Wirzcremesuppe  Tagessalat  Ananas mit Minze
<b>Donnerstag</b> 16.04.2026	Kalbsgeschnetzeltes Casimir Früchtgarnitur  Parmesanrisotto mit Spargel und Mascarpone Ofen-Cherrytomaten  Rindsragout mit Tomaten und Oliven	Jasminreis  Risotto	Zucchetti  Rahmspinat	Currysuppe mit Zitronengras  Tagessalat  Limettencreme
<b>Freitag</b> 17.04.2026	Rindsgeschnetzeltes Portwein-Schalottensauce  Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Peperoni und Auberginen  Wolfsbarschfilet (Italien), Dillsauce	Tagliatelle  Dampfkartoffeln	Buntes Gemüse  Schwarzwurzeln mit Tomaten	Bouillon mit Teigwarenperlen  Tagessalat  Glaceschnitte
<b>Samstag</b> 18.04.2026	Gebratene Pouletspiesschen Paprikasauce  Crespelle gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomatensauce	Herzoginnen- Kartoffeln	Röschen- Gemüse	Lauchcremesuppe  Tagessalat  Fruchtsalat
<b>Sonntag</b> 19.04.2026	Geschmorter Rindsschulterbraten Johannisbeersauce  Linsenburger auf Safransauce	Teigwaren	Blumenkohl  Knackerbsen	Weissweinsuppe  Tagessalat  Schwarzwälderschnitte

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.