

# Menü Cafeteria vom 20. bis 26. April 2026

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
<b>Montag</b> 20.04.2026	Rindsburger im Bun Tomatenrelisch und Jimmysauce Coleslaw Salat  Gnocchi mit Tomaten, Spargel und Pinienkerne Bärlauchsauce  Kalbsschnitzel Oliven-Basilikumsauce	Kartoffelwedges  Risotto	Lattich	Süsskartoffelsuppe  Tagessalat  Nougat-Aprikosen Glace
<b>Dienstag</b> 21.04.2026	Bernerplatte mit Senf, Rippli, Speck und Zungenwurst  Fried Rice mit Ingwer, Wok Gemüse, Micro leaves und Ei  Pouletschenkelsteak Honig-Senfsauce	Salzkartoffeln  Reis	Sauerkraut  Fenchel Provencale	Ingwercremesuppe  Tagessalat  Feigencreme
<b>Mittwoch</b> 22.04.2026	Hausgemachte Rindslasagne  Girasoli mit Spargelfüllung Gebratener Spargel und Tomaten Basilikumsauce  Schweinsnierstückplätzli Whiskeysauce	Bratkartoffeln	Romanesco  Peperonata	Bouillon mit Flädli  Tagessalat  Blätterteig Vanillestange
<b>Donnerstag</b> 23.04.2026	Kalbsgeschnetzeltes Eierschwämmli sauce  Israelisches Shakshuka, Mediterraner Gemüseintopf mit Fetakäse und Eiern  Trutenbrust Spiess Paprikasauce	Rösti  Bulgur	Kohlraben  Glasierte Rüebli	Gemüsecreme-suppe  Tagessalat  Baileys-Parfait
<b>Freitag</b> 24.04.2026	Pouletbrust Zitronenpfeffersauce  Hausgemachte Spinat-Kartoffelwähe mit Crème fraiche und Raclettekäse  Risotto Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	Nusskartoffeln  Risotto	Erbsen  Ofen- Cherrytomaten	Spargelsuppe  Tagessalat  Himbeer- Vanilleplunder
<b>Samstag</b> 25.04.2026	Walliser Schweinssteak Bratensauce  Strozzapreti Pasta Kräuterseitlinge, Babyspinat, Cherrytomaten und rote Pestosauce	Goldzöpfli	Mischgemüse	Gurken-Dillsuppe  Tagessalat  Tobleronemousse
<b>Sonntag</b> 26.04.2026	Rindsschnitzel Marsalasauc  Röstipastelli Quornragout mit Gemüse und Kräutersauce	Kartoffelstock	Cocobohnen	Peperonisuppe  Tagessalat  Viennetta Cappuccino

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