


# Menüplan vom 20. April 2026 bis 26. April 2026

	<b>Mittagsmenü</b>	<b>Abendmenü</b> (nur für Bewohnende)	<b>Wochenangebote</b> (nur Mittags)
<b>Montag</b> 20. April 2026	<b>Grünkernsuppe</b> ★★★★ <b>Pouletschenkelragout</b> Zitronen-Limettenrahmsauce Teigwarenreis mit Gemüsebrunoise <b>Spargelragout</b> ★★★★ mini Profiterole mit Rahm gefüllt	<b>Blätterteigpastetli</b> Gurkensalat mit Dill	<h2>Wochenhit</h2> Tagessuppe ★★★★ Rindshamburger an Paprikarahmsauce Wellen Frites Tagesgemüse ★★★★ Tagesdessert
<b>Dienstag</b> 21. April 2026	<b>Kressecremesuppe</b> ★★★★ <b>Kalbsbrustbraten «Primavera»</b> Bärlauchjus 3- farbige Müscheli, zweierlei Karotten ★★★★ «Chüebli Glace» (Vanille, Erdbeer)	<b>Rhabarberkuchen</b> mit Rahm	
<b>Mittwoch</b> 22. April 2026	<b>Kürbiscremesuppe mit Ingwer</b> ★★★★ <b>Rindfleischvogel an Rotweinsauce</b> Polenta mit schwarzen Oliven Zucchetti mit Thymian ★★★★ Birne belle Hélène	<b>Russischer Salat</b> garniert mit Ei Brot	<h2>Vegihit</h2> Tagessuppe ★★★★ Röstirollen gefüllt mit Frischkäse auf Mischgemüsebeet ★★★★ Tagesdessert
<b>Donnerstag</b> 23. April 2026	<b>Griesssuppe mit Kopfsalatstreifen</b> ★★★★ hausgemachter Hackbraten an Kräuterrahmsauce Kartoffelstock, Broccoli ★★★★ Erdnuss-Honig Muffin	<b>Apfelringe mit</b> Vanille-Zimtsauce	
<b>Freitag</b> 24. April 2026	<b>Frühlingszwiebelsuppe</b> ★★★★ <b>Trutengeschnetzeltes</b> an Kerbelrahmsauce Wildreis, Blattspinat ★★★★ Holunderblüten-Mousse	<b>Hauspastete an</b> Cumberland sauce Selleriesalat garniert mit Baumnüssen	<h2>Fischhit</h2> Tagessuppe ★★★★ frittierte Crevettentorpedos Wellenfrites Cocktailsauce ★★★★ Tagesdessert
<b>Vegitag</b>  <b>Samstag</b> 25. April 2026	<b>Minestrone della Nonna</b> ★★★★ <b>Spaghetti an «cinque Pi» Sauce</b> (Tomaten , Parmesan, Pfeffer, Petersillie, Rahm) kleiner Salat vom Buffet ★★★★ Schokoladen Cake	<b>Griessbrei mit</b> Zimt-Zucker	
<b>Sonntag</b> 26. April 2026	<b>Lauchcremesuppe mit Croutons</b> ★★★★ <b>Schweinhalsbraten « Pomodoro»</b> Basilikumjus, Pommes Frites Frühlings-Mischgemüse ★★★★ Erdbeer-Tiramisu	<b>Café Complet</b> «Weinberg-Art» mit Mehrkornbrot	

Tagesmenü und Vegihit Fr. 17.50/Fr. 14.00, Wochenhit Fr. 19.50/16.00. An Sonntagen und Feiertagen Tagesmenü Fr. 19.50/16.00. Tagesmenü, Wochen, Fisch- und Vegihit sind alle inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Sie leiden unter Unverträglichkeiten bestimmter Nahrungsmittel? Sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihnen Ihre Speisen gerne wunschgemäss zu oder geben Ihnen einen Überblick über die enthaltenen Allergene. Fleischdeklaration: Das im Alterszentrum am Weinberg verwendete Fleisch stammt aus der Schweiz. Anderenfalls wird das Herkunftsland angegeben.