

Menüplan vom Montag, 20.04.2026 bis Sonntag, 26.04.2026

Wochenmenu KW 17

	Vorspeisen Mittag	Hauptgang Mittag	Abendessen
Montag 20.04.2026	Eisbergsalat mit Korinthen Spargelcremesuppe	Wildhamburger (Hirsch Europa / Schwein CH) Zwiebelsauce Schupfnudeln geschmortes Rotkraut	Gemüsestrudel und Käsekuchen Kräutersauce
Dienstag 21.04.2026	Gekochter Rüebli- salat Hausmachersuppe	Trutenragout mit Pilzen Bramata-Polenta Ratatouille Gemüse	Blätterteig-Apfel- jalousie mit Vanillesauce
Mittwoch 22.04.2026	Kopfsalat Grünerbsencremesuppe	Schweinsbraten Rahmsauce Spiralen-Teigwaren Schwarzwurzeln mit Schnittlauch	Vorderschinkenrolle Waldorf mit Selleriesalat-Füllung und Fruchtegarnitur Ruchbrot
Donnerstag 23.04.2026	Eichblattsalat mit Fetakäse-Würfeli Reiscremesuppe mit Ingwer und Gemüsewürfelchen	Spiegelei Rösti überbacken mit Raclettekäse Broccoli	Kalter Teller mit Pfaffenkäse, aufgeschnittenem Wildhackbraten (Hirsch Europa/Schwein CH), Preiselbeerschaum, Streichkäse Tessinerbrot
Freitag 24.04.2026	Tomaten-Gurkensalat und Blattsalat Gemüsebouillon mit Fideli	Paniertes Hokifilet (FAO 81 Neuseeland) Zitronenschnitz Tartarsauce Dampfkartoffeln Rahmspinat	Alavenca Rumänischer Apfel- Quarkauflauf Zimtsauce
Samstag 25.04.2026	Gemischter Salat mit gekochtem Karottensalat, Bohnensalat und Blattsalat Linsensuppe	Tortellini mit Rindfleischfüllung Tomatensauce Reibkäse	Toast Hawaii mit Schinken (Schwein), Ananas und Raclettekäse Salat
Sonntag 26.04.2026 Uetendorfer Schulfest	Kopfsalat mit Ei Gemüsecremesuppe	"Surre Mocke" Rindssauerbraten Kartoffelstock Grünpargel-Ragout *** Gebrannte Creme mit Rahm	Café complet mit Butter, Konfitüre, Aufschnittwurst (Schwein), Brie-Käse, Ei, Mayonnaise und Cherrytomate

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team über die Zutaten und Allergene in unseren Gerichten.
Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch - Ausnahmen werden explizit gekennzeichnet.
Alle unsere Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.