

# Menüplan

4. Mai 2026 – 8. Mai 2026



## Montag

Hühnerfrikassee in cremiger Sauce mit Pilawreis,  
Erbsen und Mandel-Broccoli 🍷

## Dienstag

Schweinsgeschnetzeltes in Pommery-Senfsauce,  
dazu Röstigaletten und Ratatouillegemüse 🍷 🐷 🌿  
*Dessert: Quarkbällchen mit Zimt und Zucker*

## Mittwoch

Seelachs mit einer Bärlauchkruste, Dill-Safransauce,  
Salzkartoffel, Fenchel und Blattspinat 🍷 🌿 🐟

## Donnerstag

Rindsstreifen süss-sauer mit Glasnudeln,  
Pack Choi und Sesamrübli  
*Dessert: Joghurtmousse mit Lemon Curd* 🍷

## \*\*\* WUNSCHMENÜ \*\*\* Freitag

Äpler Magronen «Vegi»,  
mit hausgemachtem Apfelmus 🍷 🌿 🍏

WOCHENSUPPE: Kalte Gurkensuppe mit Dill und Creme Fraiche WOCHENFLAMMKUCHEN: Zucchetti, Peperoni

Fleischherkunft: Schweiz Fischherkunft: FAO 27 Nord- Ost- Atlantik

Täglich grosses Salatbuffet, frisches Brot, Smoothies, Nüsse und Körner, Saisonale Suppen, Wähen, Flammkuchen oder Birchermüsli

# Zvieriplan

4. Mai 2026 – 8. Mai 2026



## Montag

Avocados–Quarkcreme auf Pancroc 🍷 🌾

## Dienstag

Kokosnussjoghurt 🍷

## Mittwoch

Trutenaufschnitt, Kräuterfrischkäse, Knäckebrot 🍷 🌾

## Donnerstag

Kalte Schoggimilch mit Darvida 🍷 🌾

## Freitag

Studentenfutter mit Früchten 🍷 🌾