

Vorname und Name:

Kalenderwoche 17 / 20.04.—25.04.2026

MITTAGESSEN

Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

Tagesmenü

Vegimenü

Mo. 20.4.	Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel Geschnetzeltes Rindfleisch an Stroganoff-Sauce (Champignons, Zwiebeln, Gurkenstreifen) Butterreis Gedünstetes Maiskorngemüse Gekochter Randensalat Vanille-Zwetschgencreme garniert	Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel Buntes Linsenragout mit Gemüsewürfel Serviettenknödel Grüne Salatvariation Vanille-Zwetschgencreme garniert
Di. 21.04.	Rindsbouillon mit Sternli-Teigwaren Gebratenes Schweinsschnitzel im Eimantel Pariser Art, Jus Kartoffelstock gedämpftes Rüebli-Gemüse Bunter Blattsalat Saison-Obst	Bouillon mit Sternli Buntes Gemüse-Pilzragout im Mais-Reisring Bunter Blattsalat Saison-Obst
Mi. 22.04.	Passierte Gemüsecremesuppe Kartoffel-Gemüseulasch * in feiner Paprikasauce mit Cervelatscheiben Bürle, Butter Gemischter Blattsalat Italienischer Moccaquark mit Krokant	Passierte Gemüsecremesuppe Feine Käsespätzli nach Liechtensteiner Rezept mit Mischgemüse Gemischter Blattsalat Apfelmus
Do. 23.04.	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Parmesan Gedämpftes Zucchettigemüse Bunter Mischsalat Schwarzwälderschnitte	Selleriesuppe Hartweizenpfanne an Kräutersauce mit Gemüse Bunter Mischsalat Schwarzwälderschnitte
Fr. 24.04.	Terlaner Weinsuppe Gebratenes Frischlachsfilet Aporio-Risotto Pakchoigemüse Bunter Blattsalat Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	Terlaner Weinsuppe Überbackene mediterrane Cannelloni Bunter Blattsalat Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Sa. 25.04.	Pürierte Rüeblicremesuppe Bauernsteller (Schweinsbraten, Geräuchertes, Würstli) * Gedämpfte Kartoffeln Sauerkraut Gemischter Saisonsalat Vanilleflan mit Nussmischung	Pürierte Rüeblicremesuppe Gebratenes Gemüse im Piccatamantel Pilav-Reis Buntes Mischgemüse Gemischter Saisonsalat Vanilleflan mit Nussmischung
	Zusätzliches Freitagsmenü Bouillon mit Griessnockerl Pouletbrust mit Sauce Butternudeln, Broccoli Blattsalat Birnenkompott	Zusätzliches Samstagsmenü Rindsbouillon mit gebackenen Brotwürfeln Geschmorte Kalbsnuss an Kräuterjus Kartoffelstock Gedämpfter Blumenkohl mit gehacktem Ei Saisonsalat Cremiges Passionsfrucht-Tartelettes

*Enthält Schweinefleisch

Herkunft Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel =Schweiz / Fisch = Norwegen Zucht
Herkunft Brot und Backwaren = Liechtenstein

