

# Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

## Menüplan, Woche 19

	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b>
<b>Montag</b> 4.5.2026	Mehlsuppe Überraschungsfleisch Cous Cous Ersbli mit Kardamom Marronimousse	Käse-Tofu-Salat mit Orangen und Dörrobst
<b>Dienstag</b> 5.5.2026	Broccolicremesuppe Spaghetti Sonnweid garniert mit Gemüsewürfel Reibkäse Glace mit Streuseln	• Aprikosenwähe garniert
<b>Mittwoch</b> 6.5.2026	Gemüsecremesuppe Kalbsbraten, Rahmsauce Kartoffelstock Bohnen Dessertvariation	Kaiserschmarren, Zwetschgenkompott, Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 7.5.2026	Garbure • Spargelragout im Blätterteigpastetli Konfiertes Tomätli Panna Cotta mit Beeren	• Chriesi Brägel Zimtsauce
<b>Freitag</b> 8.5.2026	Hafercremesuppe Fischfilet Noemi, Weissweinsauce Butterkartoffeln Blattspinat Fruchttörtli	• Gemüserisotto mit Reibkäse und Mascarpone
<b>Samstag</b> 9.5.2026	Kräutercremesuppe Äpler Makkaroni mit Knusperzwiebeln Rüebliwürfel	• Apfelwähe garniert
<b>Sonntag</b> 10.5.2026	Pastinakencremesuppe Rindsragout Rotweinsauce Emmerotto Peperonta Quarkschnitte	• Porridge mit Cranberries und Zimtucker
<b>Wochenhit</b>	Milchreis Zimtucker Apfelmus Tagesdessert	

- vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traita fina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form.

30.04.2026/AnW