

# Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

## Menüplan, Woche 20

	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b>
<b>Montag</b> 11.5.2026	Teigwarensuppe Schweinsgeschnetzelt Penne mit Brösel Gedünstete Rüebli Zimtjoghurt	• Kartoffelsalat Sophie garniert
<b>Dienstag</b> 12.5.2026	Karottencremesuppe • Spargel mit Hollandaise Salzkartoffeln Früchteschnitte	Fleischkäse Senfjus Risi e Bisi
<b>Mittwoch</b> 13.5.2026	Spargelcremesuppe Paniertes Pouletoberschenkeli Quinoa Mischgemüse Dessertvariation	• Apfelwähe garniert
<b>Donnerstag</b> 14.5.2026	Weisswein-Linsensuppe • Spinat-Ricotta-Ravioli Tomatensauce Reibkäse Erdbeer-Joghurt-Mousse	• Griessbrei mit Zwetschgenkompott
<b>Freitag</b> 15.5.2026	Sellerie-Apfelsuppe Felchenknusperli Tomatensauce Pilawreis mit Thymian Senfkohl Rhabarber-Streuselkuchen	• Dampfnudeln Tonkasauce garniert
<b>Samstag</b> 16.5.2026	Garburesuppe Kartoffelgratin mit Speck und Gemüseguss Studentenschnitte	• Kirschenwähe garniert
<b>Sonntag</b> 17.5.2026	Kartoffelsafrancreme Duo vom Rind und Schwein Semmelknödel Grünspargel Schoggimousse mit Rumpflaume	• Hirseauflauf mit Sauce Suchard
<b>Wochenhit</b>	Pferdehufsteak Kräuterbutter Pommes frites Gemüse 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.

07.05.2026/AnW