

## Menü I

**Montag, 20.04.26**  
**Mittag** Fleischig  
 Pastinakensuppe  
 Zürcher Geschnetzeltes  
 serviert mit Nudeln und marktfrischem Gemüse  
 Zwetschgen - Zimt Creme

**Abend** Milchig  
 Suppe  
 Gnocchi an mediterraner Gemüsesauce  
 Tee, Kaffee

**Dienstag, 21.04.26**  
**Mittag** Milchig  
 Kräuteressenz mit Flädli  
 Fisch-Ragout an Safransauce  
 serviert mit Gerste und marktfrischem Gemüse  
 Vermicelle

**Abend** Milchig  
 Suppe  
 Shakshukka mit Ei  
 Tee, Kaffee

**Mittwoch, 22.04.26**  
**Mittag** Fleischig  
 Erbsen-Minzesuppe  
 Tagliatelle "Primavera"  
 mit Pouletgeschnetzelm, Tomaten und Champignons  
 Brownies

**Abend** Milchig  
 Suppe  
 Israeli Teller mit Falafel, Hummus und Baba Ganusch  
 Tee, Kaffee

**Donnerstag, 23.04.26**  
**Mittag** Fleischig  
 Gemüsecremesuppe  
 Bratwurst an Zwiebelsauce  
 serviert mit Kartoffelrösti und Gemüse  
 Zitronensorbet mit Vodka

**Abend** Milchig  
 Suppe  
 Belegte Brötchen mit Spargeln und Thon  
 Tee, Kaffee

**Freitag, 24.04.26**  
**Mittag** Milchig  
 Selleriecremesuppe  
 Planted sweet 'n' sour  
 Basmatireis  
 Früchtekorb

**Abend** Fleischig  
 Shabbessuppe  
 Gefilte Fisch  
 Rindgeschnetzeltes an Morchelsauce  
 serviert mit Spätzli und marktfrischem Gemüse  
 Dessert surprise

**Samstag, 25.04.26**  
**Mittag** Fleischig  
 Bouillon, Kiegel  
 Kalbsragout  
 serviert mit Kartoffelstampf und Gemüsegarmitur  
 Zitrusfrucht

**Abend** Milchig  
 Suppe  
 Gefüllte Pfannkuchen mit gebeitzem Lachs und Rucola  
 Tee, Kaffee

**Sonntag, 26.04.26**  
**Mittag** Milchig  
 Minestrone  
 Gebratenes Wolfsbarschfilet an Tartar-Sauce  
 serviert mit Tomaten-Risotto und Gemüse  
 Panna Cotta

**Abend** Fleischig  
 Suppe  
 Blätterteigtasche mit Gemüse  
 Kaffee, Tee

## Menü II (Vegetarisch)

Pastinakensuppe  
 Lauchquiche  
 mit Salat-Garnitur  
 Zwetschgen - Zimt Creme

Suppe  
 Vegetarisches Tatar serviert mit Toastbrot  
 Tee, Kaffee

Kräuteressenz mit Flädli  
 Mac and Cheese  
 serviert mit Apfelmus und Röstzwieblen  
 Vermicelle

Suppe  
 Bunter Salatteller  
 Tee, Kaffee

Erbsen-Minzesuppe  
 Bohnen-Pilz-Cassoulet  
 Französischer Bohnen-Eintopf  
 Brownies

Suppe  
 Vegetarisches Tartar serviert mit Toastbrot  
 Tee, Kaffee

Gemüsecremesuppe  
 Orientalisches Gemüsecurry  
 serviert mit Couscous  
 Zitronensorbet mit Vodka

Suppe  
 Porridge (Hafer-Fruchtbrei)  
 Tee, Kaffee

Selleriecremesuppe  
 Latkes  
 serviert mit Apfelmus und Tzatziki-Sauce  
 Früchtekorb

# Menuplan

Woche 17

20.04. bis 26.04.2026

## RESTAURANT RIMON

# ר'מון

Frühstück: 07.30 - 09.30 Uhr  
Mittagessen: 12.00 Uhr  
Abendessen: 18.00 Uhr

