MENÜPLAN

Woche vom 15.04. - 21.04.2024

	MONTAG 15.04	DIENSTAG 16.04	MITTWOCH 17.04	DONNERSTAG 18.04	FREITAG 19.04	SAMSTAG 20.04	SONNTAG 21.04
MITTAG MENU 1*	Gemüsecrèmesuppe mit Croutons *** Grüner Salat *** Panierte Schnitzel an Bratensauce Bratkartoffeln und Mischgemüse *** Schoggimousse	Hafersuppe mit Lauch *** Kohlrabisalat mit Kräutern *** Brätkügeli an Rahmsauce Kravättli und Gemüsestreifen *** Smoothie	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat *** Chicken Nuggets mit Cocktailsauce Pommes Frites und Rüebligemüse *** Vanillepudding	Brokkolisuppe *** Pfälzerrüeblisalat *** Rindslasagne (Bolognese, Bechamel und Teigwarenblätter) *** Beeren mit Rahm	Bouillon mit Ei *** Kopfsalat *** Fischstäbchen Quark - Mayodip Salzkartoffeln und Rahmlauch *** Kokoskuchen	Weissweinsuppe *** Rettichsalat *** Älplermakkaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus *** Fruchtschale	Currysuppe mit Rahm und Kräutern *** Blumenkohlsalat auf grünem Beet *** Sauerbraten vom Rind an seiner Sauce Kartoffelgratin und Ofentomate *** Tiramisu
MITTAG MENU 2*	Gemüsecrèmesuppe mit Croutons *** Grüner Salat *** Gebratene Reispfanne mit Tofu und Gemüse an Soja und Sesamsauce *** Schoggimousse	Hafersuppe mit Lauch *** Kohlrabisalat *** Schnitzelbrot (Vegieschnitzel, Garnitur und Cocktailsauce) im Toastbrot *** Smoothie	Bouillon mit Fideli *** Blattsalat *** Penne an Napolisauce und Reibkäse *** Vanillepudding	Brokkolisuppe *** Pfälzerrüeblisalat *** Gemüse Riz Casimir (mit Curry) *** Beeren mit Rahm	Bouillon mit Ei *** Kopfsalat *** Spätzlipfanne mit Bärlauch, Rahm, Käse und Gemüsewürfel *** Kokoskuchen	Weissweinsuppe *** Rettichsalat *** Risotto mit grüner Spargel und Parmesan *** Fruchtschale	Currysuppe mit Rahm und Kräutern *** Blumenkohlsalat auf grünem Beet *** Risotto mit grüner Spargel und Parmesan *** Tiramisu
ABEND*	Gemüsecrèmesuppe mit Croutons *** Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Hafersuppe mit Lauch *** Apfelrösti mit Vanillesauce	Bouillon mit Fideli *** Käseküchlein mit Eisbergsalat	Brokkolisuppe *** Gebratener Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Bouillon mit Ei *** Käse - Hörnli überbacken	Weissweinsuppe *** Wurst - Käse Salat garniert	Currysuppe mit Rahm und Kräutern *** Kaiserschmarrn mit Staubzucker und Kirschenkompott

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich an das Personal für mögliche Rückfragen

Herkunft: Fleisch Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

* mit Vorbehalt