MENÜPLAN

Woche vom 22.04. - 28.04.2024

	MONTAG 22.04	DIENSTAG 23.04	MITTWOCH 24.04	DONNERSTAG 25.04	FREITAG 26.04	SAMSTAG 27.04	SONNTAG 28.04
MITTAG MENU 1*	Tomatensuppe mit Rahmhaube *** Kopfsalat *** Schweinsbratwurst an Bratensauce Safranrisotto und Markgemüse *** Vanillepudding	Hühnerbouillon mit Backerbsen *** Kabissalat mit Kümmel *** Gefüllte Omelette mit Fleisch / Gemüse Füllung *** Smoothie	Karottensuppe *** Spargelsalat an French Dressing *** Rindszunge an Cognacrahmsauce Spiralen und Rattatouille *** Fruchtschale	Griesssuppe mit Gemüse *** Blattsalat *** Riz Casimir (Pouletcurry) mit Früchtegarnitur *** Zitronenkuchen	Bouillon mit Flädli *** Tomatensalat *** Gebratener Lachs an Kräuterrahmsauce Pilawreis und Rahmspinat *** Glace Coupe mit Guetzli	Maissuppe *** Chinakohlsalat *** Panierte Schnitzel mit Bratensauce Pommes Frites und Gemüse *** Fruchtschale	Spargelcrèmesuppe mit Rahm *** Randensalat mit Peterli *** Wiener Kalbsrahmgulasch Eblyotto Erbsen und Rüebli *** Crèmerolle
MITTAG MENU 2*	Tomatensuppe mit Rahmhaube *** Kopfsalat *** Linseneintopf mit Speck, Kartoffel und Gemüse *** Vanillepudding	Hühnerbouillon mit Backerbsen *** Kabissalat mit Kümmel *** Penne an Spargelragout und Rahmsauce *** Smoothie	Karottensuppe *** Spargelsalat an French Dressing *** Toast Hawaii mit Ananas *** Fruchtschale	Griesssuppe mit Gemüse *** Blattsalat *** Fitnessteller mit gebackenem Camambert und Preiselbeerdip *** Zitronenkuchen	Bouillon mit Flädli *** Tomatensalat *** Bärlauch Risotto mit Cherry Tomaten *** Glace Coupe mit Guetzli	Maissuppe *** Chinakohlsalat *** Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Schinken *** Fruchtschale	Spargelcrèmesuppe mit Rahm *** Randensalat mit Peterli *** Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Schinken *** Crèmerolle
ABEND*	Tomatensuppe mit Rahmhaube *** Gerstensuppe mit Wienerli	Hühnerbouillon mit Backerbsen *** Apfelstrudel mit Vanillesauce	Karottensuppe *** Grüne Spargeln mit Kräutermayo dazu Schinken und Hausbrot	Griesssuppe mit Gemüse *** Rührei mit Pilzen und Tomaten dazu Knoblauchbrot	Bouillon mit Flädli *** Aufschnittteller mit Hausbrot und Butter	Maissuppe *** Bunter Teigwarensalat mit Vegiegebäck	Spargelcrèmesuppe mit Rahm *** "süsse Dünne" mit Rhabarber mit Schlagrahm

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

Herkunft: Fleisch Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

* mit Vorbehalt