

MENÜPLAN



Tag	Fleisch	Vegetarisch	Abendessen
Montag 15.04.2024	<p>Lauchsuppe Blattsalat mit Selleriestreifen ***</p> <p>Rindssaftplätzli an Rotweinsauce dazu Serviettenknödel und Mischgemüse</p> <p>***</p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Lauchsuppe Blattsalat mit Selleriestreifen ***</p> <p>Quornragout an Rotweinsauce dazu Serviettenknödel und Mischgemüse</p> <p>***</p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Rhabarberkuchen mit Rahm</p>
Dienstag 16.04.2024	<p>Karottencremesuppe Saison- und Maissalat mit Curry ***</p> <p>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu Rösti und grüne Bohnen</p> <p>***</p> <p>Zitronentörtli</p>	<p>Karottencremesuppe Saison- und Maissalat mit Curry ***</p> <p>Vegibratwurst an Zwiebelsauce dazu dazu Rösti und grüne Bohnen</p> <p>***</p> <p>Zitronentörtli</p>	<p>Birchermüesli</p>
Mittwoch 17.04.2024	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen Mischsalat mit Brotchips ***</p> <p>Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce dazu Fusilli und Kefen</p> <p>***</p> <p>Moccamousse</p>	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen Mischsalat mit Brotchips ***</p> <p>Quorngeschnetzeltes an Balsamicosauce dazu Fusilli und Kefen</p> <p>***</p> <p>Moccamousse</p>	<p>Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Raclettekäse dazu Salat</p>
Donnerstag 18.04.2024	<p>Brotsuppe Mischsalat an Bärlauchdressing ***</p> <p>Pouletbrust an Curryrahmsauce dazu Pilawreis und Broccoli</p> <p>***</p> <p>Joghurtcreme mit geraffelten Äpfeln</p>	<p>Brotsuppe Mischsalat an Bärlauchdressing ***</p> <p>Gebratene Ananas Curryrahmsauce dazu Pilawreis und Broccoli</p> <p>***</p> <p>Joghurtcreme mit geraffelten Äpfeln</p>	<p>Thonsalat garniert mit gesottenem Ei, Essiggurken und Tomatenschnitzen dazu Brot</p>
Freitag 19.04.2024	<p>Weissweinsuppe Blattsalat mit Äpfeln ***</p> <p>Lachssteak an Zitronenbutter dazu Salzkartoffeln Lauch a la crème ***</p> <p>Amaretti</p>	<p>Weissweinsuppe Blattsalat mit Äpfeln ***</p> <p>Tofusteak an Zitronenbutter dazu Salzkartoffeln Lauch a la crème ***</p> <p>Amaretti</p>	<p>Milchreis Zwetschgenkompott</p>
Samstag 20.04.2024	<p>Bouillon mit Backerbsen Kopfsalat an Himbeerdressing ***</p> <p>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Fenchel ***</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen Kopfsalat an Himbeerdressing ***</p> <p>Paniertes Sellerieschnitzel mit Pommes Frites und Fenchel ***</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p>Wienerli im Teig mit gemischtem Salat</p>
Sonntag 21.04.2024	<p>Spargelcremesuppe Salat mit Ei ***</p> <p>Hackbraten an Portweinsauce dazu Kartoffelstock und Kräutertomate ***</p> <p>Schokoladenmousse mit Orange</p>	<p>Spargelcremesuppe Salat mit Ei ***</p> <p>Gemüsehacktätschli an Portweinsauce dazu Kartoffelstock und Kräutertomate ***</p> <p>Schokoladenmousse mit Orange</p>	<p>Calé complet</p>

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert

Zander RU= Russland

