

Menüplan

22. April – 28. April 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 22. April	Gemüsecrème Zweierleigeschnetzeltes* an Cognacsauce mit Krawättli und Mischgemüse Nussgebäck	Gemüsecrème Blumenkohl im Backteig mit Basilikumsauce und Gersotto Nussgebäck	Chäschüechli mit Grosis Salat
Dienstag, 23. April	Bouillon mit Einlage Geräuchertes Schweinsnierstück* dazu Rosmarinkartoffeln und Spargeln mit Sauce Hollandaise Waldbeeren mit Vanillerahm	Bouillon mit Einlage Mit Gemüse gefülltes Blätterteig-Pastetli Waldbeeren mit Vanillerahm	Kaiserschmarren mit Kirschenkompott
Mittwoch, 24. April	Gelberbssuppe Rindfleischvogel* an Rotweinsauce dazu Weissweinsrisotto und Zucchetti mit Knoblauch und Kräutern Apfelcrème	Gelberbssuppe Penne mit Pilzrahmsauce und Reibkäse Apfelcrème	Mit Frischkäse gefüllte Röstikissen dazu Randen- und Rüebli-salat
Donnerstag, 25. April	Zwiebelsuppe Paniertes Pouletschnitzel mit frittierten Kartoffeln und Saucenrübli Frischer Fruchtsalat	Zwiebelsuppe Gefüllte Tomaten mit Käse überbacken dazu Estragonsauce und Couscous Frischer Fruchtsalat	Schinkengipfeli* mit Blattsalat
Freitag, 26. April	Selleriecrème Im Ei gebratenes St. Pierre-Filet auf Dillsauce dazu Gemüseris mit Mandeln Gebäck	Selleriecrème Panierte Zucchettischeiben mit Kräuterrahmsauce und Bratkartoffeln Gebäck	Bündner Gerstensuppe* mit Brot
Samstag, 27. April	Kalbfleischcrème Pizza Toast mit Tomaten, Schinken*, Ananas und Mozzarella Früchtequarkcrème	Bouillon mit Ei Gemüsekräpfli mit Rüebli-mousse Früchtequarkcrème	Ravioli* mit Käse überbacken dazu Kopfsalat
Sonntag, 28. April	Bouillon mit Flädli Kalbsschulterbraten mit Spätzli, Knackerbsen und Rübli Meringues mit Rahm	Bouillon mit Flädli Frühlingsrollen mit Chilisauce und Gemüseragout Meringues mit Rahm	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)