

# Menüplan

## 6. Mai – 12. Mai 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 6. Mai	Bärlauchsuppe Pouletschenkel aus dem Ofen mit Rosmarinjus dazu Krawättli und Sommergemüse Früchtequarkcrème	Bärlauchsuppe Gefüllte Tomaten mit Basilikumsauce dazu Kartoffelgaletten Früchtequarkcrème	Schinkengipfeli* mit Gemüsesalat
Dienstag, 7. Mai	Lauchsuppe Hackfleisch-Kohlrabigratin mit Petersilienkartoffeln Himbeeren mit Vanillerahm	Lauchsuppe Frische Spargeln mit Hollandaise Sauce dazu Schlosskartoffeln Himbeeren mit Vanillerahm	Chäs-Hörnli mit Salat
Mittwoch, 8. Mai	Geröstete Griesssuppe Toast Hawaii mit Schinken*, Ananas und Raclettekäse Zitronencake	Geröstete Griesssuppe Käseomeletten mit Gemüseragout Zitronencake	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Donnerstag, 9. Mai	Kalbfleischcrème Schweinsragout* an Paprikasauce dazu Griessmündli und Lattich Erdbeerencrème mit Rahm	Bouillon mit Ei Kichererbsen mit Früchten an süss-sauer-Sauce dazu Ebly Erdbeerencrème mit Rahm	Tomatenrisotto* mit Reibkäse und Grosis- Salatmischung
Freitag, 10. Mai	Safrancreme Paniertes Fischfilet an Zitronenmayonnaise dazu Salzkartoffeln und Tomaten- Zucchetti-Gemüse Aprikosenkompott mit Rahm	Safrancreme Frittierte Champignons auf Thymiansauce dazu Gersotto mit Gemüsewürfeln Aprikosenkompott mit Rahm	Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott
Samstag, 11. Mai	Gerstensuppe Spaghetti Alfredo mit Speck*, Champignons, Tomaten und Rahm Schoggimousse	Gerstensuppe Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse Schoggimousse	Birchermüesli mit Brot
Sonntag, 12. Mai Muttertag	Bouillon mit Fideli Rindsschulterspitz mit Balsamicosauce dazu Kartoffelstock, Pfälzerüepli und Romanesco Caramelköppli	Bouillon mit Fideli Sämiges Gemüserisotto mit Ofentomaten Caramelköppli	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)