

# Menüplan Woche 18 29.4.2024. bis 5.5.2024

	<b>Montag</b> 29.4.2024	<b>Dienstag</b> 30.4.2024	<b>Mittwoch</b> 1.5.2024	<b>Donnerstag</b> 2.5.2024	<b>Freitag</b> 3.5.2024	<b>Samstag</b> 4.5.2024	<b>Sonntag</b> 5.5.2024
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kohlraben Cremesuppe	Zwiebelsuppe	Linsencremesuppe mit Kokos	Rindsbouillon mit Eierfäden	Erbensuppe mit Minze	Broccoli Cremesuppe	Weißwein Cremesuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Kartoffelstampf mit Cantadou Mischgemüse	Fleischspiessli Kräuter Jus Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Kalbsadrio Champignonsauce Römische Griessnocken Gemüwestäbchen	Truthahnbrust Preiselbeersauce Schmelzkartoffeln Pfälzerkarotten	Gebratenes Saiblingfilet (1) Martinisauce Cous-Cous Broccoli mit Mandeln	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Safranrisotto Konfierte Cherrytomaten
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Dinkelbraten "Hausmacher Art" Rotweinsauce Kartoffelstampf mit Cantadou Mischgemüse	Auberginen-Piccata Tomatensauce Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen	Überbackenes Randenschnitzel Kräuterrahmsauce Römische Griessnocken Gemüwestäbchen	Gebratener Ziegenkäse Balsamicosauce Schmelzkartoffeln Pfälzerkarotten	Quornbratling Martinisauce Cous-Cous Broccoli mit Mandeln	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Zucchetti-Feta Röllchen Rosmarinsauce Safranrisotto Konfierte Cherrytomaten
<b>Frühlingskarte</b>	Von Montag bis Freitag bietet unserer Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
<b>Tagesdessert</b>	Vanillequarkdessert "Melba"	Meringue mit Vanilleglace	Mandelcreme mit Amaretto	Profiteroles (Niederlande)	Sacherschnitte	Griessflammeri mit Kiwi	Schwendentorte
<b>Abendessen</b>	Schinkengipfeli Randensalat	Apfelrösti mit Zimtucker Vanillesauce	Dürsrüti Kartoffeln Saucenkartoffeln	Bündner Spezialitäten Brot	Belegte Brötli, Spargel Schinken, Ei	Fruchtkuchen mit Zwetschgen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf & Ruchbrot
<b>Abendessen (vegetarisch)</b>	Käseküchlein Randensalat	Apfelrösti mit Zimtucker Vanillesuace	Saucenkartoffeln mit Gemüsewürfeln	Bündner Bergkäse Brot	Belegte Brötli, Ei, Spargel	Fruchtkuchen mit Zwetschgen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf & Ruchbrot

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. 1) Saiblingfilet, Aquakultur, Island