

Menüplan

29. April – 05. Mai 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 29. April	Weissweincrème Rindssaftplätzli mit frittierten Kartoffelwürfeln und Lattich Frische Ananas mit Rahm	Weissweincrème Krawättli mit Bärlauch und Frischkäsesauce Frische Ananas mit Rahm	Zwieback- Früchtequarkauflauf
Dienstag, 30. April	Rüeblicrème Poulet Piccata an Marsalasaucе mit Safranrisotto und Ofentomaten Gebäck	Rüeblicrème Paniierter Sellerie an Kräuterrahmsauce dazu Bouillonkartoffeln mit Gemüse Gebäck	Käseplatte mit Dörrfrüchten und Gschwellti
Mittwoch, 1. Mai	Bouillon mit Ei Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse Schwarzwälderschnitte	Bouillon mit Ei Früchteragout an süss-sauer Sauce dazu Bulgur mit Mandeln Schwarzwälderschnitte	Kirschkuchen mit Rahm
Donnerstag, 2. Mai	Spargelcrème Schweinsgeschnetzeltes* mit Kartoffelstock und zweierlei Rüebli Früchtequarkcrème	Spargelcrème Blumenkohl Medaillons an Safransauce mit Kräuterkartoffeln Früchtequarkcrème	Thonsalat garniert dazu Brot
Freitag, 3. Mai	Linsensuppe Fischstäbli mit Quark Mayonnaise dazu gratinierter Blattspinat und Reis mit Pinien Frische Erdbeeren	Linsensuppe Zucchetti-Lasagne mit Käse überbacken Frische Erdbeeren	Kartoffelsalat mit Schweinswurst* und Senf
Samstag, 4. Mai	Tomatencrème Älplermagronen* mit Backzwiebeln und Apfelmus Schoggicrème mit Rahm	Tomatencrème Falafel mit Mango Chutney dazu Gemüseragout à la Crème Schoggicrème mit Rahm	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag, 5. Mai	Bouillon mit Backerbsen Kalbsgeschnetzeltes mit Schupfnudeln, Spargelragout und Kohlrabi Früchtequarkschnitten	Bouillon mit Backerbsen Gebratene Käsetranchen auf Tomatencoulis mit Hörnli Früchtequarkschnitten	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)