

Menüplan Woche 19

5.5.2025. bis 11.5.2025



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 5.5.2025	Dienstag 6.5.2025	Mittwoch 7.5.2025	Donnerstag 8.5.2025	Freitag 9.5.2025	Samstag 10.5.2025	Sonntag 11.5.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Currycremesuppe	Süsskartoffelsuppe	Basler Mehlsuppe	Cremsuppe von Gartenerbsen	Rindsbouillon mit Backerbsen	Kohlrabisuppe	Tomatensuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Bauernbratwurst Senf Pommes Frites Romanesco	Schweinsragout mit Cherrytomaten Tagliatelle Mittelvegetarische Gemüse	Spargel-Risotto Mit Mandeln	Fleischkäse Zwiebelsauce Lyoner Kartoffeln Ofentomate	Eglifilet (1) im Bierteig Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Poulet Süss-Sauer Basmatireis Zucchini	Kalbsgeschnetzeltes Champignonsauce Rösti Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Crispy Strips (Erbsenprotein) Ketchup Pommes Frites Romanesco	Gratinierter Fenchel Sauce Provençale Tagliatelle Mittelvegetarische Gemüse	Spargel-Risotto Mit Mandeln	Randen Schnitzel Quark-Dip Lyoner Kartoffeln Ofentomate	Vegi-Knusperli Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Tofu Süss-Sauer Basmatireis Zucchini	Rösti "Jardiniere" mit Gemüstreifen und Mozzarella gratiniert
Frühlingskarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Joghurtcreme mit Mango	Mini-Mandelgipfel	Bayerische Creme mit Erdbeeren	Schokoladenkuchen	Fruchtsalat	Rahmtäfelimousse	Himbeer Herz
Abendessen	Käseküchlein Blattsalat	Lyoner-Teller garniert Ruchbrot und Butter	Kaiserschmarrn Waldbeerenkompott	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Krawättli-Teigwaren Tomatensauce Reibkäse	Fruchtkuchen mit Johannisbeeren Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch)	Käseküchlein Blattsalat	Brie-Teller garniert Ruchbrot und Butter	Kaiserschmarrn Waldbeerenkompott	Belegte Brötli mit Spargel & Ei	Krawättli-Teigwaren Tomatensauce Reibkäse	Fruchtkuchen mit Johannisbeeren Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

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) Egli Filet, Wildfang, Russland