

Menüplan Woche 17 22.4.2024. bis 28.4.2024



	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024	Samstag 27.4.2024	Sonntag 28.4.2024
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Reiscremesuppe	Broccolicremesuppe	Spinatcremesuppe	Champignon-cremesuppe	Griesssuppe	Gemüsecremesuppe	Kräutercremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Schweinefleischvogel Thymianjus Safrannudeln Gedämpfter Broccoli	Gebratene Pouletbrust Teriyaki - Sauce Kartoffel- Erbsenpüree Gedünsteter Blattspinat	Kalbsgeschnetzeltes Cantadousauce Maisschnitte Karotten	Emmentaler Lammvrossen Safransauce Kartoffelstock Bohnen	Gebackenes Dorschfilet (1) Kerbelsauce Butterreis Ratatouille	Trutenpiccata Tomatensauce Spaghetti Zucchini Parmesan	Cordon Bleu vom Schwein Cocktailsauce Pommes Frites Kohlraben
Menu (vegetarisch)	Vegetarische Hackbällchen Thymiansauce Safrannudeln Gedämpfter Broccoli	Quornschnitzel Teriyaki - Sauce Kartoffel- Erbsenpüree Gedünsteter Blattspinat	Gebratene Austernpilze Cantadousauce Maisschnitte Karotten	Gebratene Tofuwürfel Safransauce Kartoffelstock Bohnen	Panierter Camembert Kerbelsauce Butterreis Ratatouille	Tofupiccata Tomatensauce Spaghetti Zucchini Parmesan	Quinoabratling Cocktailsauce Pommes Frites Kohlraben
Frühlingskarte	Von Montag bis Freitag bietet unserer Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagsmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Heidelbeer- Muffin (Irland)	Fruchtsalat	Cremeschnitte	Mango- Passionsfruchtschnitte	Tiramisu im Glas	Haselnusscreme	Bienenstich Torte
Abendessen	Fotzelschnitte Rhabarber - Erdbeerkompott	Broccoli-Jalousie Bunter Blattsalat	Bündner Gerstensuppe Brot	Lyoner-Teller Brot und Butter	Dinkelcrepes mit Spargelfüllung Rahmsauce Tomatensalat mit Basilikum	Fruchtkuchen mit Birnen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf & Ruchbrot
Abendessen (vegetarisch)	Fotzelschnitte Rhabarber - Erdbeerkompott	Broccoli-Jalousie Bunter Blattsalat	Gerstensuppe Brot	Hobelkäse-Teller Brot und Butter	Dinkelcrepes mit Spargelfüllung Rahmsauce Tomatensalat mit Basilikum	Fruchtkuchen mit Birnen mit 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) Dorschfilet, Wildfang, Nordostatlantik