

Menüplan Woche 20

12.5.2025. bis 18.5.2025



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 12.5.2025	Dienstag 13.5.2025	Mittwoch 14.5.2025	Donnerstag 15.5.2025	Freitag 16.5.2025	Samstag 17.5.2025	Sonntag 18.5.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Romanescocremesuppe	Selleriecremesuppe	Bouillon mit Fideli	Spinatcremesuppe	Broccolicremesuppe	Kartoffelcremesuppe	Pfälzer-Karottencremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Gebratene Chipolata Thymiansauce Polenta Grüne Bohnen	Gebratene Pouletbrust Marsalajus Bärlauchrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Sensauce Kartoffelstock Rahmspinat	Schweins- geschnetztes Whiskysauce Pilawreis Broccoli	Lachsfilet (1) Kräuterkruste Buttersauce Salzkartoffeln Überbackener Fenchel	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Kalbsbrustschnitte Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Rahmgeschnetztes (Soja) Polenta Grüne Bohnen	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Bärlauchrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Sensauce Kartoffelstock Rahmspinat	Quorngeschnetztes Whiskysauce Pilawreis Broccoli	Tofu-Gemüsespiess Tomatensalsa Salzkartoffeln Überbackener Fenchel	Vegetarische Hackbällchen Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Vegi-Schnitzel (Erbseprotein) Balsamicosauce Gnocchi Mischgemüse
Frühlingskarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Apfel- Zimtmousse	Himbeer-Cheesecake	Schokoladencreme	Griessköpfl Fruchtsauce	Brownies	Fruchtsalat	Sachertorte (Deutschland)
Abendessen	Burehamme Senf Kartoffelsalat	Karamellierte Dampfnudeln Vanillesauce	Käsequiche Randensalat	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch)	Vegi Wienerli Senf Kartoffelsalat	Karamellierte Dampfnudeln Vanillesauce	Käsequiche Randensalat	Linseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen	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) Lachsfilet, Zucht, Norwegen