



# Menüplan 15.4.2024. bis 21.4.2024



|   | <b>Montag</b><br>15.4.2024   | <b>Dienstag</b><br>16.4.2024  | <b>Mittwoch</b><br>17.4.2024   | <b>Donnerstag</b><br>18.4.2024                                   | <b>Freitag</b><br>19.4.2024  | <b>Samstag</b><br>20.4.2024  | <b>Sonntag</b><br>21.4.2024  |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| <b>Tagessuppe</b>   | Zuppa Mille Fanti  | Spinatcremesuppe  | Currysuppe   | Getreidesuppe mit Basilikumöl                                    | Kichererbs-Peperonisuppe   | Blumenkohlcremesuppe   | Gemüsesuppe "Dörfliche Art"  |
| <b>Tagessalat</b>   | Kleiner Salat  | Kleiner Salat   | Kleiner Salat  | Kleiner Salat  | Kleiner Salat  | Kleiner Salat  | Kleiner Salat  |
| <b>Menu</b>   | Gebratene Chipollata<br>Tomatierte Jus<br>Spargelrisotto<br>Glasierter Pak Choy            | Pouletschenkelsteak<br>Sauce "Toskanische Art"<br>Butternudeln<br>Gedünstete Knackerbsen      | Schweinsgeschnetzeltes<br>Whiskeysauce<br>Polenta - Bramata<br>Ofengemüse mit Rosmarin | Lasagne "Al Forno"   | Lachstranche mit Kräuterkruste (Zucht)<br>an Buttersauce<br>Vollkornreis<br>Grüner Spargel | Rindshacksteak<br>Bratensauce<br>Gebackene Kartoffelecken<br>Gedünstete Navettes               | Glasierter Kalbsbraten<br>Calvadosrahmsauce<br>Gnocchi mit Salbeibutter<br>Mischgemüse |
| <b>Menu (Vegetarisch)</b>   | Paniertes Sellerieschnitzel<br>an tomatierter Jus<br>Spargelrisotto<br>Glasierter Pak Choy | Haferbraten mit roten Bohnen<br>an Kräuterrahmsauce<br>Butternudeln<br>Gedünstete Knackerbsen | Gemüse- Tofuspiess<br>an Whiskeysauce<br>Polenta - Bramata<br>Ofengemüse mit Rosmarin  | Lasagne Verdura  | Gefüllte Tomaten<br>an Buttersauce<br>Vollkornreis<br>Grüner Spargel                       | Quornsteak - Walliser Art<br>an Bratensauce<br>Gebackene Kartoffelecken<br>Gedünstete Navettes | Quarkbraten<br>an Calvadossauce<br>Gnocchi mit Salbeibutter<br>Mischgemüse             |
| <b>Tagesdessert</b>   | Tiramisu- Creme  | Vanilleglace  | Rhabarber -Streuselschnitte  | Rüebli Amarettimuffin  | Pistazien Himbeercupcake   | Holunder - Joghurtcreme  | Schokoladenparfait garniert  |
| <b>Abendessen</b><br><i>Abendsuppe nach Angebot</i>               | Abendsuppe Palatschinken mit mediterraner Füllung<br>Pikante Rahmsauce                     | Abendsuppe Aprikosenauflauf<br>Zimtzucker Vanillesauce  | Abendsuppe Käsekuchen<br>Tomatensalat mit Basilikum                                    | Abendsuppe Cafe Complet mit Käse<br>Vollkornbrot und Butter      | Abendsuppe Schweizer Wurst-Käsesalat<br>Bauernbrot   | Abendsuppe Kartoffelkuchen mit Speck<br>Gurkensalat  | Abendsuppe Cafe Complet mit Aufschnitt<br>Zopf und Butter                              |
| <b>Abendessen (Vegetarisch)</b><br><i>Abendsuppe nach Angebot</i> | Abendsuppe Palatschinken mit mediterraner Füllung<br>Pikante Rahmsauce                     | Abendsuppe Aprikosenauflauf<br>Zimtzucker Vanillesauce  | Abendsuppe Käsekuchen<br>Tomatensalat mit Basilikum                                    | Abendsuppe Cafe Complet "Vegetarisch"<br>Vollkornbrot und Butter | Abendsuppe Käseplättli<br>Bauernbrot<br>Gemischter Salat                                   | Abendsuppe Vegetarischer Kartoffelkuchen<br>Gurkensalat  | Abendsuppe Cafe Complet "Vegetarisch"<br>Zopf und Butter                               |

Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: Fisch: Norwegen, Zucht / Zopfsandwich: Polen