

# Menüplan Woche 18 29.4.2024. bis 5.5.2024



|   | Montag<br>29.4.2024   | Dienstag<br>30.4.2024                          | Mittwoch<br>1.5.2024  | Donnerstag<br>2.5.2024   | Freitag<br>3.5.2024   | Samstag<br>4.5.2024  | Sonntag<br>5.5.2024                                       |
|---|---|--|---|--|---|--|---|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Petersiliencremesuppe   | Französische Zwiebelsuppe                      | Rote Linsencremesuppe mit Kokos                                 | Rindsbouillon mit Eierflocken Gemüsebouillon mit Eierflocken       | Erbsensuppe mit Minze   | Apfel-Selleriecremesuppe   | Weissweincremesuppe                                       |
| <b>Tagessalat</b>   | Zucchettisalat mit Dörrtomaten  | Griechischer Salat                             | Randensalat   | Tomatensalat mit Basilikum   | Linsensalat   | Rüebliсалat  | Rotkabissalat   |
| <b>Menu</b>   | Hackbraten Hausfrauenart Rosmarinsauce Kartoffelstampf mit Cantadou Mischgemüse | Spaghetti Bolognese Oder Carbonara Blattspinat | Blätterteigpastetli Brätkügel-Champignonsauce Erbsli und Rüebli | Glasierter Trutenbraten Honigsauce Bratkartoffeln Kräuter-Kohlrabi | Gebratenes Saiblingsfilet (1) an Zitronensauce Trockenreis Broccoli mit Mandeln | Äpler Makkaroni mit Kartoffel, Zwiebel und Speck Apfelmus Reibkäse       | Schweins- Saltimbocca Marsalajus Safranrisotto Ofentomate |
| <b>Menu (vegetarisch)</b>   | Hausgemachter Käsekuchen  | Quorn-Bolognese Spaghetti Blattspinat Reibkäse | Blätterteigpastetli Gemüse-Champignonsauce Erbsli und Rüebli    | Röstirollen mit Frischkäsefüllung Tomatensauce Kräuter-Kohlrabi    | Überbackener Chicorée Trockenreis Broccoli mit Mandeln                          | Vegetarische Äpler Makkaroni mit Kartoffel und Zwiebel Apfelmus Reibkäse | Getreidebraten an Kräutersauce Safranrisotto Ofentomaten  |
| <b>Wochenhit</b>  | Suuri Läberli (Kalb), an Balsamico- Apfelsauce , Eierspätzli, Grüne Spargeln    |  |   |  |   |  |   |
| <b>Tagesdessert</b>   | Vanillecreme mit Himbeerkompott   | Aprikosen-Nougat Glacénstange                  | Süssmostcreme   | Marmorcake   | Sacherschnitte  | Griessflammeri mit Kirschenkompott                                       | Bienenstich   |
| <b>Abendessen</b><br><i>Abendsuppe nach Angebot</i>                                   | Abendsuppe Pouletsalat "mediterran" Zopfgebäck                                  | Abendsuppe Apfelrösti mit Vanillesauce         | Abendsuppe Belegte Brötli mit Schinken, Ei und Käse             | Abendsuppe Cafe Complet mit Salami                                 | Abendsuppe Warme Hamme Senf Kartoffelsalat                                      | Abendsuppe Käseplatte Geschwellte Kartoffeln                             | Abendsuppe Cafe Complet mit Aufschnitt                    |
| <b>Abendessen (vegetarisch)</b><br><i>Auf Vorbestellung Abendsuppe nach Angebot</i>   | Abendsuppe Käsesalat Zopfgebäck   | Abendsuppe Apfelrösti mit Vanillesauce         | Abendsuppe Belegte Brötli mit Ei und Käse                       | Abendsuppe Cafe Complet mit Käse                                   | Abendsuppe Gekochtes Ei Kartoffelsalat  | Abendsuppe Käseplatte Geschwellte Kartoffeln                             | Abendsuppe Cafe Complet mit Käse                          |

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: Aquakultur Island