

Menüplan

15. April – 21. April 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 15. April	Gemüsecrème Käsekuchen mit Apfelschnitzen Vanillecrème mit Fruchtwürfeln	Gemüsecrème Tagliatelle mit Bärlauch-Boursin-Sauce Vanillecrème mit Fruchtwürfeln	Zigeunersalat* an Cocktailsauce mit Schnittlauchbrötli
Dienstag, 16. April	Geflügelcrème Grillbratwurst* an Zwiebelsauce mit Röstigaletten und Blumenkohl Mimosa Caramelköpflli mit Rahm	Bouillon mit Backerbsen Pilz-Gemüsegratin mit Bulgur Caramelköpflli mit Rahm	Milchreis mit Zimtucker und Zwetschgenkompott
Mittwoch, 17. April	Curry-Kokos-Crème Trutenpiccata mit Gemüsestreifen auf Tomatencoulis mit Spaghetti Hausgebäck	Curry-Kokos-Crème Weisse Bohnen an Tomatensauce auf Toastbrot dazu gratinierte Eier Hausgebäck	Sauerkartoffeln mit Speck* und Wurst*
Donnerstag, 18. April	Safrancrème Geschmortes Schweinskotelette* mit Polenta und Mischgemüse Früchte Quarkcrème	Safrancrème In Kokos gebratene Ananasscheiben mit Mango Chutney und Gersotto Früchte Quarkcrème	Birchermüesli mit Brot
Freitag, 19. April	Hausfrauensuppe Paniertes Fischfilet mit Schlosskartoffeln und Spinatgratin Waldbeeren mit Vanillerahm	Hausfrauensuppe Kartoffeltätschli mit Saucengemüse Waldbeeren mit Vanillerahm	Omeletten mit Aprikosenkompott
Samstag, 20. April	Geröstete Hafersuppe Hörnli mit Rindhackfleischsauce dazu Reibkäse und Apfelmus Amarettimousse	Geröstete Hafersuppe Früchteragout süss-sauer mit Basmatireis Amarettimousse	Käse-Hörnli mit Kopfsalat
Sonntag, 21. April	Bouillon mit Stern Rindsschulterbraten mit Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnen Panna Cota mit Erdbeersauce	Bouillon mit Stern Gemüsestrudel mit Rüeblimus Panna Cota mit Erdbeersauce	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)