



19.04.2021 bis 25.04.2021



Tag	Mittagessen	Vegetarisches Menu	Abendessen
Montag 19.04.2021	Cesarsalat mit Parmesan Karottensuppe mit Ingwer Schweinsgeschnetzeltes "Griechische Art" mit Tomatenreis und Grillgemüse Fruchtsalat	Cesarsalat mit Parmesan Karottensuppe mit Ingwer Saitangeschnetzeltes "Griechische Art" mit Tomatenreis und Grillgemüse Fruchtsalat	Abendsuppe Käsekuchen mit buntem Rüeblisalat
Dienstag 20.04.2021	Weizensalat mit Minze Kressesuppe Pouletbrust mit Rosmarinsauce Polenta und Mischgemüse Tiramisu- Creme	Eblysalat Kressesuppe Auberginenröllchen mit Rosmarinsauce, Polenta und Mischgemüse Tiramisucreme	Linsensuppe mit Gnagi und Maggiabrot Gebäck
Mittwoch 21.04.2021	Gemischter Blattsalat Spargelcremesuppe Berner Zungenwurst mit Safrankartoffeln und Lauchgemüse Savarin mit Früchten	Gemischter Blattsalat Spargelcremesuppe Vegetarische Bratwurst mit Safrankartoffeln und Lauchgemüse Savarin mit Früchten	Abendsuppe Thonsalat Nizza Art mit Bohnen Kartoffeln und Peperoni
Donnerstag 22.04.2021	Maissalat Erbsensuppe Saltimbocca vom Kalb mit Spargelrisotto und Grilltomate Schokoladenflan	Maissalat Erbsensuppe Tofuspiessli auf Spargelrisotto und Grilltomate Schokoladenflan	Abendsuppe Apfelringe mit Zimt und Zucker Vanillesauce
Freitag 23.04.2021	Gemüsesalat Bärlauchcremesuppe Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Pflirsich mit Rahm	Gemüsesalat Bärlauchcremesuppe Pochiertes Ei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Pflirsich mit Rahm	Hacktäschli mit Teigwaren und Tomatensauce Bananenshake
Samstag 24.04.2021	Blumenkohlsalat Geflügelcremesuppe Canneloni mit Ricotta Spinatfüllung in Rahmsauce Limettenmousse	Blumenkohlsalat Gemüsecremesuppe Canneloni mit Ricotta Spinatfüllung in Rahmsauce Limettenmousse	Burehamme mit Senf und Kartoffelsalat Fruchtdessert
Sonntag 25.04.2021	Gemischter Salat Basler Mehlsuppe Rindsragout "Jägerart" mit Breitbandnudeln und Wurzelgemüse Vanilleglace mit Erdbeeren	Gemischter Salat Basler Mehlsuppe Gemüse- Getreidetäschli Breitbandnudeln und Wurzelgemüse Vanilleglace mit Erdbeeren	Abendsuppe Frühlingsrolle (vegetarisch) mit gebratenem Gemüsereis

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind im Menü klar deklariert.

1) «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein».

2) «Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein»

Deklaration in dieser Woche : Fischstäbchen - Seelachs (Wildfang) Kanada / Empfehlung: Egli (Wildfang) Russland