



# Menüplan 13.5.2024. bis 19.5.2024



	<b>Montag</b> 13.5.2024	<b>Dienstag</b> 14.5.2024	<b>Mittwoch</b> 15.5.2024	<b>Donnerstag</b> 16.5.2024	<b>Freitag</b> 17.5.2024	<b>Samstag</b> 18.5.2024	<b>Sonntag</b> 19.5.2024
<b>Tagessuppe</b>	Kräutercremesuppe	Frühlingszwiebelsuppe	Champignoncremesuppe	Pastinaken - Kartoffelsuppe	Hafercremesuppe	Kichererbsensuppe	Gemüsesuppe Bauern Art
<b>Tagessalat</b>	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat	Kleiner Salat
<b>Menu</b>	Rindshacksteak Peperonisauce Couscous mit Gewürzen Gedämpfter Blumenkohl	Pochierte Pouletbrust Estragonsauce Pilawreis Gebratene Zucchettiwürfel	Schweinsgeschnetzeltes Pommery - Senfsauce Kartoffeltaler Erbsen	Kalbsragout Rahmsauce Schupfnudeln Grüne Bohnen	Gebratenes Forellenfilet (Aquakultur) Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco mit Mandeln	Gebackener Fleischkäse an Rosmarinsauce Zartweizen Mittelmeergemüse	Rindsschmorbraten Burgunder Art Bärlauchspätzli Glasierte Pfälzer Rüeblli
<b>Menu (Vegetarisch)</b>	Quornschnitzel Peperonisauce Couscous mit Gewürzen Gedämpfter Blumenkohl	Gefüllte Tomaten an Estragonsauce Pilawreis Gebratene Zucchettiwürfel	Gebratener Ziegenkäse Petersiliensauce Kartoffeltaler Erbsen	Gemüse - Getreidesteak an Rahmsauce mit Kräutern Schupfnudeln Grüne Bohnen	Gemüsenuggets an Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco mit Mandeln	Gebratenes Hirseschnitzel an Rosmarinsauce Zartweizen Mittelmeergemüse	Haferbraten Burgunder Art Bärlauchspätzli Glasierte Pfälzer Rüeblli
<b>Tagesdessert</b>	Orangen Marmorcupcake	Karamelköpflli	Schokoladencreme	Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Cappuccinocremeschnitt e	Süssmostcreme	Aarewelle (Donauwelle)
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Spaghetti "Carbonara" Reibkäse gekochter Rüeblisalat	Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)	Milchreis mit Zimt und Zucker Zimtzucker Apfel - Birnenkompott	Cafe Complet "Traditionell" Vollkornbrot und Butter	Fruchtkuchen mit Aprikosen Fruchtkuchen mit Äpfeln mit Schlagrahm	Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Schinken, Lauch) Reibkäse Apfelkompott	Cafe Complet mit Salami Zopf und Butter
<b>Abendessen (Vegetarisch)</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Spaghetti Gemüsesauce Reibkäse gekochter Rüeblisalat	Toast Hawaii (Tofu, Käse, Ananas)	Milchreis mit Zimt und Zucker Zimtzucker Apfel - Birnenkompott	Cafe Complet"Vegetarisch" Vollkornbrot und Butter	Fruchtkuchen mit Aprikosen Fruchtkuchen mit Äpfeln mit Schlagrahm	Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Quorn, Lauch) Reibkäse Apfelkompott	Cafe Complet"Vegetarisch" 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: Türkei, Zucht / Zopfsandwich: Polen