

# Menüplan

## 14. April – 20. April 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 14. April	Kräutercrème Poulet-Casimir mit Currysauce dazu Basmatireis und Fruchtgarnitur Rüeblicake	Kräutercrème Linsencurry mit allerlei Gemüse dazu Basmatireis und Fruchtgarnitur Rüeblicake	Ofenguck mit Blattsalat
Dienstag, 15. April	Frühlingszwiebel супе Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse, Quorn- Streifen und Frühlingszwiebeln Weisses Schokoladenmousse	Frühlingszwiebel супе Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse, Quorn- Streifen und Frühlingszwiebeln Weisses Schokoladenmousse	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken
Mittwoch, 16. April	Geflügelbouillon mit Teigwareneinlage Schweinsgeschnetzeltes* an Pommery-Senfauce dazu Kartoffelgaletten und grüne Bohnen Caramelköpflі	Gemüsecrème Gemüsequiche "Printemps" mit reichhaltiger Salatgarnitur Caramelköpflі	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott
Donnerstag, 17. April	Kartoffelsuppe Weisses Kalbsblankett mit Champignons dazu Tagliatelle und Ofengemüse mit Rosmarin Kirschen-Streuselschnitte	Kartoffelsuppe Gebratener Ziegenkäse an Bärlauchsauce mit Gemüse- Tagliatelle Kirschen-Streuselschnitte	Siedfleischsalat mit Gewürzgurken dazu Hausbrot und Butter
Freitag, 18. April	Hafercrème Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Romanesco Erdbeercrème	Hafercrème Gemüsenuggets mit Kräuter-Dip dazu Salzkartoffeln und Romanesco Erdbeercrème	Fruchtkuchen mit Aprikosen und dazu Schlagrahm
Samstag, 19. April	Kichererbsensuppe Rindhacksteak an Paprikarahm- sauce dazu Couscous mit Kurkuma und Blumenkohl "Polnische Art" Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Kichererbsensuppe Tofu-Gemüsespiess an Peperonisaucе dazu Couscous mit Kurkuma und Blumenkohl "Polnische Art" Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse
Sonntag, 20. April	Mediterrane Gemüsesuppe Glasierter Kalbsschulterbraten an Bratensauce dazu Kartoffelgratin und Spargelspitzen Osterfladen	Mediterrane Gemüsesuppe Gefüllte Tomaten dazu Rucola Risotto und Spargelspitzen Osterfladen	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)