

# Menüplan

## 1. April – 7. April 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 1. April	Rüeblicrème Sautierte Pouletbrust an Marsalasauc mit Safranrisotto und Ofentomaten Royalschnitten	Rüeblicrème Falafel mit Chili-Sauce auf Gemüseragout Royalschnitten	Gefüllte Eier mit Schinken* und russischer Salat dazu Brot
Dienstag, 2. April	Bouillon mit Ei Speck* und Wurst* mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Ei Spargel-Brokkoli-Gratin mit Bratkartoffeln Frischer Fruchtsalat	Birnen-Brot-Käseaufauf dazu Grosis-Salat
Mittwoch, 3. April	Hausfrauensuppe Rindsragout an Pfeffersauce mit Spätzli und Mischgemüse Vanilleköpfl mit Fruchtsauce	Hausfrauensuppe Frittierte Champignons mit Ketchup dazu Couscous mit Gemüsewürfel Vanilleköpfl mit Fruchtsauce	Ofenguck* mit Kopfsalat
Donnerstag, 4. April	Spargelcrème Kalbsbratwurst* mit Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Kroketten und Blattspinat Mit Vanillerahm gefüllte Windbeutel	Spargelcrème Gekochte Eier mit Hollandaise- Sauce auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln Mit Vanillerahm gefüllte Windbeutel	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Freitag, 5. April	Selleriecrème Fischgaletten mit Weissweinsauce dazu Wildreis und Brokkoli mit Eierflocken Frische Ananas mit Kirsch	Selleriecrème Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Röstikissen Frische Ananas mit Kirsch	Kalbfleisch Pastete* mit Cumberlandsauce dazu Selleriesalat mit Früchten
Samstag, 6. April	Tomatencrème Hackfleisch* Lasagne mit Käse überbacken Brönnti Crème mit Rahm	Tomatencrème Gemüserösti mit Käse überbacken Brönnti Crème mit Rahm	Im Ei gebratenes Griessschnittli mit Zwetschgenkompott
Sonntag, 7. April	Bouillon mit Einlage Schweinsgeschnetztes* mit Morchelsauce dazu Rahmpfirsich und Brokkoli mit Butternudeln Gebäck	Bouillon mit Einlage Back Camembert mit Tomatencoulis und Gemüsereis Gebäck	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)