



# Menüplan 13. Mai – 19. Mai 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 13. Mai	Spinatcrème Sautierte Pouletbrust an Kurkumasauce dazu Duchesse- Kartoffeln und Kohlrabigratin Himbeercrème	Spinatcrème Gemüsegratin mit Butternudeln Himbeercrème	Wurst*-Käsesalat mit Schnittlauchbrötli
Dienstag, 14. Mai	Brotsuppe Hackbraten* mit Senfsauce und Penne dazu zweierlei Bohnen mit Knoblauch Crèmeschnitte	Brotsuppe Gefüllte Zucchini an Estragonsauce mit Ebly Crèmeschnitte	Entlebucher Eierrösti mit Kopfsalat
Mittwoch, 15. Mai	Hausfrauensuppe Trutengeschnetzeltes (HU) mit Gemüwestreifen dazu Safranrisotto und Ofentomaten Waldbeeren mit Rahm	Hausfrauensuppe Kichererbsen mit Früchten an süss-sauer-Sauce dazu Bulgur Waldbeeren mit Rahm	Aprikosenkuchen mit Rahm
Donnerstag, 16. Mai	Safrancrème Mais-Pizza mit Schinken*, Ananas und Raclettekäse Hausgebäck	Safrancrème Spargelrisotto mit sautierten Cherrytomaten Hausgebäck	Hauspastete* mit Cumberlandsauce dazu Selleriesalat mit Früchten
Freitag, 17. Mai	Lauchcrème Fischsteak Bordelaise an Dillsauce dazu Reis mit Sultaninen und Pinienkernen sowie Blattspinat Frische Ananas mit Rahm	Lauchcrème Mit Pilzen, Gemüse und Käse gefüllte Toast-Tasche dazu Ketchup Frische Ananas mit Rahm	Omeletten mit Kirschenkompott
Samstag, 18. Mai	Hirsesuppe Mit Brätkugeln* und Champignons gefülltes Blätterteigpastetli Schöggiköpflli mit Rahm	Hirsesuppe Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Schöggiköpflli mit Rahm	Hörnli-Gratin mit Fleisch* und Gemüwestreifen dazu Grosis-Salat
Sonntag, 19. Mai	Bouillon mit Backerbsen Rindfleischvogel dazu Kartoffelstock, Vicky Rüebli und Lattich Royalschnitten	Bouillon mit Backerbsen Reisgaletten mit Saucengemüse Royalschnitten	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)