



Menuplan vom 27. März 2023 bis 2. April 2023

13

	Mittagessen				Abendessen
	Vorspeise	Menu I	Menu II	Dessert	
Montag	Salatbuffet **** Gemüse- cremesuppe	Ravioli Fleischfüllung Tomatensauce Reibkäse	Ravioli Vegetarisch Tomatensauce Reibkäse	Beeren mousse	Schinkengipfel Salat Kaffee/Tee
Dienstag	Salatbuffet **** Safransuppe	Rindgeschnetzeltes ``Stroganoff`` Hausgemachte Spätzli Broccoli	Vegetarische ``Stroganoff`` Hausgemachte Spätzli Broccoli	Fruchtsalat	Kirschenauflauf Tannenrauch Kaffee/Tee
Mittwoch	Salatbuffet **** Fenchel Apfel Suppe	Käse und Spinat Wähe	Käse und Spinat Wähe	Vanilleköpfl	Eiersalat Garniert Brötli Kaffee/Tee
Donnerstag	Salatbuffet **** Bouillon mit Backerbsen	Hackbraten Kartoffelstock Erbsen und Karotten	Gnocchi-Pfanne mit Spargeln	Coupe Dänemark	Melonen- Rohschinken Teller Kaffee/Tee
Freitag	Salatbuffet **** Brunnenkress e Suppe	Lachs im Öl Gegart Safran-Fenchel Schwarze Vollkorn- Risotto	Schwarze Risotto Safran-Fenchel Gemüstreifen	Zitronencake	Griesschöpfli mit Himbeeren Kaffee/Tee
Samstag	Salatbuffet **** Erbsensuppe mit Minze	Riz Casimir Pouletfleisch Fruchtgarniture	Riz Casimir Tofu Fruchtgarniture	Caramel- köpfl	Sülzli mit Ei, Gurken und Fleischwürfel Salat, Brötli Kaffee/Tee
Sonntag	Salatbuffet **** Bouillon mit Ribeli	Schweinsnierstück Calvadossauce Schupfnudeln Kurz Gebratene Gemüse	Schupfnudeln Wokgemüse Pilze	Torten Auswahl	Cafe Complet mit Käse, Gebäck, Aufschnitt, Joghurt Kaffee/Tee

Herkunft des Fleisches: Schweiz

Fisch: Norwegen (Zucht)

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten hilft Ihnen unsere Küche kompetent und sicher weiter.



Wochen-hit

Montag, 27. März 2023

bis

Sonntag, 2. April 2023



Mittagessen

Grilliertes Schweinplätzli

Kräuterbutter

Bratkartoffel

Tagesgemüse



Alternative Abendessen

- Cervelat garniert
- Gerstensuppe
- Birchermüesli
- Café complet
- Spiegelei
- Tagessuppe
- Salatteller mit Ei