

## Menüplan vom 22. – 28. April 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Selleriecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Kichererbsensuppe	Kräuterrahmsuppe	Weinschaumsuppe	Haferflockensuppe	Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli
<b>Menu</b>	Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Sauerkraut Blattsalat	Kalbspojarski Bärlauchsauce Pommes frites Blumenkohl Mimosa Kopfsalat	Schweinsrahmschnitzel „Melba“ Butternüdeli Grüne Bohnen	Poulet-Curry Jasminreis Mischgemüse Kokosbanane Salat	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Salzkartoffeln Blattspinat Bunter Blattsalat	Königinnen Pastetli Erbsli & Rüebl Gemischter Salat	Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln
<b>Vegi</b>	Gefüllte Zucchini Bouillonkartoffeln Sauerkraut Blattsalat	Gemüseschnitzel Bärlauchsauce Pommes frites Blumenkohl Mimosa Kopfsalat	Karottenmedaillon „Melba“ Rahmsauce Butternüdeli Grüne Bohnen	Kichererbsencurry Jasminreis Mischgemüse Kokosbanane Salat	Pochiertes Ei Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Blattspinat Bunter Blattsalat	Pilz Pastetli Erbsli & Rüebl Gemischter Salat	Camembert Medaillon paniert Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln
			Haslikuchen mit Rahm				Gefüllte Blätterteig Cornets
<b>Abendessen</b>	Gemüsestrudel Kräutersauce	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott	Zigeunersalat Bankettbrötli	Chäs und Gschwellti Kräuterquarksauce	Gulaschsuppe Ruchbrot	Heisse Hamme Kartoffelsalat	Kaffee komplett Fleisch und Käse Weggli
<b>Wochenhit</b>							
Poulet Süss – sauer, gebratener Reis mit Ei							

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz. \*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie auf Anfrage die Küchenleitung.