

Menüplan vom 29. April – 5. Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Gelberbsensuppe	Reiscremesuppe	Gemüsecremesuppe	Geflügelrahmsuppe	Spargelsuppe	Tomatencremesuppe	Bärlauchsuppe
Menu	Kalbfleisch-Chügeli Weissweinsauce Maisschnitte Mischgemüse Bunter Blattsalat	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Cherrytomaten Kopfsalat	Poulet-Jägersteak Lyoner-Kartoffeln Ratatouille	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Lauchgemüse Blattsalat	Im Ei gebratenes Buntbarschfilet (ID) Kokossauce Kräuterreis Glasierte Rüebli Salat Mimosa	Hausgemachte Lasagne Gemischter Salat	Schweinhalsbraten Rosmarinsauce Kartoffelgratin Geschmorter Lattich
Vegi	Vegi-Chügeli Weissweinsauce Maisschnitte Mischgemüse Bunter Blattsalat	Kichererbsen- Gemüse Stroganoff Spätzli Cherrytomaten Kopfsalat	Greyerzer-Omelette Lyoner-Kartoffeln Ratatouille	Mozzarellasticks Pommes frites Lauchgemüse Blattsalat	Gebratener Kräuterseitling Kokossauce Kräuterreis Glasierte Rüebli Salat Mimosa	Hausgemachte Vegi-Lasagne Gemischter Salat	Gemüsestrudel Kartoffelgratin Geschmorter Lattich
			Gebrannte Creme				Royalschnitte
Abend-essen	Vollkornpenne Carbonara Reibkäse	Gefüllte Pfannkuchen Rüebli-salat	Russischer Salat Gefülltes Ei Salami Bankettbrötli	Apfel-Brotauflauf Vanillesauce	Wurst- Käsesalat Gschwellti	Pot-au-feu Ruchbrot	Kaffee komplett Fleisch und Käse Weggli

Wochenhit

Black Angus Beef Burger im Kornbun, Eisbergsalat, Burgersauce, Cheddar Käse, Speck, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Coleslawsalat

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.