

MENÜPLAN

15. April – 21. April 2024

	Menü 1 / *Geb.-Menü	Menü 2 (Alternative)	Abendessen
MO, 15.04.	Griesssuppe Kalbsadrio (CH) mit Thymianjus, Teigwaren und Blumenkohl Hausgemachte Guetzli	Griesssuppe Gemüse-Teigwaren-Gratin Hausgemachte Guetzli	Tagesbouillon Kaiserschmarrn mit Rhabarberkompott
DI, 16.04.	Bouillon mit Einlage Schweins-Halssteak (CH) an Grüner-Pfeffersauce, Pizokel und Ratatouille Hausgemachte Sablès	Bouillon mit Einlage Rahmspinat mit Pizokel und Ratatouille Hausgemachte Sablès	Tagesbouillon Schinkenteller (CH) garniert
MI, 17.04.	Gemüsecremesuppe Kalbsbrustschnitte (CH) geschmort mit Kartoffelgratin und Karotten Tiramisu	Gemüsecremesuppe Gemüseragout mit Kartoffelgratin und Karotten Tiramisu	Tagesbouillon Thonsalat Garniert
DO, 18.04.	*Flädli­suppe Schweins­schnittel (CH) paniert mit Pommes frites und Karotten Himbeerroulade	Flädli­suppe Kräuter Gemüse-Piccata mit Pommes frites und Karotten Himbeerroulade	Tagesbouillon Hörnli­salat mit Ei und Käse garniert
FR, 19.04.	Broccolisuppe Alaska Seelachs (FAO61/67) an Kräuter-Nusskruste, Schnittlauchkartoffeln und Spinat Zitronensorbet	Broccolisuppe Haferchabis mit Lammfleisch (CH), Schnittlauchkartoffeln und Spinat Zitronensorbet	Tagesbouillon Apfelstrudel mit Vanillesauce
SA, 20.04.	Selleriesuppe Poulet­ragout (CH) an Kräuter- Tomatensauce, Teigwaren und Spargeln Hausgemachte Guetzli	Selleriesuppe Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Tomatensauce Hausgemachte Guetzli	Tagesbouillon Café complet mit verschiedenen Brotsorten
SO, 21.04.	Weisswein-Parmesansuppe Rindsgulasch (CH) mit Spätzli und Mischgemüse Schokoladenmousse	Weisswein-Parmesansuppe Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta Schokoladenmousse	Tagesbouillon Apfel- und Aprikosen- Wähe

Frühstücksbuffet

Wochenhit

Zanderknusperli mit Tartarsauce, Pommes frites und Tagesgemüse