

Mittagessen 31. März 2025 bis 6. April 2025

KW 14

Zu den Menüs wird täglich eine Suppe serviert

Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag 05.04.2025	Sonntag 06.04.2025
Menü 1						
Poulet geschnetzeltes Erdnussauce Basmatireis Zuckerschoten Pfirsichcreme	Rindergulasch Ungarische Art Knöpfli Zucchetti gefülltes Cornet	Frikadelle Pfefferrahmsauce Steinpilzrisotto geschmorter Kabis Kiwi	gebratener Fleischkäse Rosmarinjus Pommes frites Rahmgemüse Mandelguetzli	Röstipastetli Pilzfüllung Karotten gemischter Salat Vanilleflan	Truten Fleischvogel Kräftige Sauce Bramata-Polenta Röschenmix Kuchen	Spargelsuppe geschmorte Schweinsbäckli Rotweinjus Tagliatelle grüne Spargel Limettenmousse
Menü 2 (vegetarisch)						
Ofengemüse Süsskartoffeln Hüttenkäse mit Schnittlauch Pfirsichcreme	Knöpfli gratin mit Gorgonzola Zucchetti grüner Salat gefülltes Cornet	Lauch Rüblirollen Pfefferrahmsauce Steinpilzrisotto geschmorter Kabis Kiwi	Tofu Miso Curry Pommes frites Rahmgemüse Mandelguetzli	Gemüserösti Spiegeleier gemischter Salat Vanilleflan	Rühreier mit Kräuter Bramata Röschenmix Kuchen	Spargelsuppe Jardiniere Plätzli Rahmsauce Tagliatelle grüne Spargel Limettenmousse
Wochenhit						
Lammnierstück Provencale ⁽¹⁾ Bratkartoffeln - Tagesgemüse						
Kinderwochenhit						
Frittata Primavera - Peperonisticks - Sauerrahmdip						

Herkunftsdeklaration

Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion.

Die Verwendung von ausländischem Fleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Menü-Änderungen bleiben vorbehalten / Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichte.

1 = NZ

2 =

Abendessen 31. März 2025 bis 6. April 2025

KW 14

Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag 05.04.2025	Sonntag 06.04.2025
Abendessen						
Militär Käseschnitte Bohnensalat	Omelette Spanische Art Griechischer Salat	Knoblauchcreme Vogelheu Apfelmus	Raviolini Ratatouille Curry Maissalat mit Ananas	Belegte Brötli Norwegischer Rauchlachs und Eier	Fruchtwähe warm serviert auf Wunsch mit Schlagrahm	Sonntags Znacht Cafe Complet
Menüauswahl						
gemäss separater Karte, wie z.B. Café complet, Birchermüesli, Joghurt, Fleisch- und Käseplatte auf Bestellung erhältlich.						