


Menuplan

29. April – 5. Mai 2024

	MITTAG	VEGIMENU	ABEND
Montag	Tagessuppe / Salat Lammcurry «Indian Summer» Süsskartoffel-Stampf Linsen-Gemüse Glacestange	Tagessuppe / Salat Rotes Gemüsecurry Süsskartoffel-Stampf Linsen-Gemüse Glacestange	Bodmer-Gerstensuppe mit Birnenbrot
Dienstag	Tomatencrèmesuppe / Salat Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Broccoli Mango-Orangensalat	Tomatencrèmesuppe / Salat Veganes Geschnetzeltes Stroganoff Spätzli Broccoli Mango-Orangensalat	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm 
Mittwoch	Tagessuppe / Salat Cannelloni alla nonna Buntes Gemüse Erdbeer-Rahmschnitte	Tagessuppe / Salat Ricotta-Spinat-Cannelloni Buntes Gemüse Erdbeer-Rahmschnitte	Suppe Maispizza mit Schinken Salatgarnitur
Donnerstag	Tagessuppe / Salat Chicken Nuggets Süss-Sauer-Sauce Kartoffel-Wedges Wok-Gemüse Ovomaltine-Mousse	Tagessuppe / Salat Vegane Nuggets Süss-Sauer-Sauce Kartoffel-Wedges Wok-Gemüse Ovomaltine-Mousse	Suppe Gefülltes Weggli mit Butter, Schinken und Käse Salatgarnitur
Freitag	Tagessuppe / Salat Dorsch-Royal Crevetten-Sauce Dampfkartoffeln Lauchgemüse Birnen-Marzipankuchen	Tagessuppe / Salat Auberginenröllchen Dampfkartoffeln Lauchgemüse Birnen-Marzipankuchen	Suppe Äpler Magronen mit Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus 
Samstag	Tagessuppe / Salat Weisses Kalbsragout Bandnudeln Vichy-Rüebli Beerenquark	Tagessuppe / Salat Äpler-Tofugeschnetzeltes Bandnudeln Vichy-Rüebli Beerenquark	Suppe Apfelrösti mit Vanille- sauce 
Sonntag	Bärlauch-Kartoffelsuppe Salat Schweine-Krustenbraten Herzoginnenkartoffeln Grüne Bohnen Grand Manier Parfait	Bärlauch-Kartoffelsuppe Salat Back-Camembert Herzoginnenkartoffeln Grüne Bohnen Grand Manier Parfait	Suppe Bündner Platte mit Trockenfleisch, Käse und Brot

Herkunft Fleisch und Fisch:
Rind, Kalb, Geflügel, Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Fisch: Niederlande

Menuänderungen bleiben der Küche vorbehalten.

Unser Koch erteilt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.