

Woche 18

Menü Mittag

Vegi

<p>Montag 03. Mai</p> 	<p>Bouillon mit Fideli / warmer Kabissalat mit Speckwürfeli</p> <p>Wienerschnitzel mit Preiselbeeren warmer Kartoffelsalat und Grilltomate</p> <p>Vanilleglace mit heissen Beeren & Rahm</p>	<p>Gemüsebouillon mit Fideli / warmer Kabissalat</p> <p>panierte Aubergine mit Kräutern warmer Kartoffelsalat und Grilltomate</p> <p>Vanilleglace mit heissen Beeren & Rahm</p>
<p>Dienstag 04. Mai</p>	<p>Gemüsecremesuppe / Salat</p> <p>Pouletbrust an Honig-Schalottensauce Spargelrisotto und Lattich</p> <p>Preussen</p>	<p>Gemüsecremesuppe / Salat</p> <p>Spargelrisotto Lattich</p> <p>Preussen</p>
<p>Mittwoch 05. Mai</p>	<p>Griesssuppe / Salat</p> <p>Fleischkäse an Jus Spiralen und Rahmschwarzwurzel</p> <p>Schoggicreme mit Birnen</p>	<p>Griesssuppe / Salat</p> <p>Couscous Plätzli an Zitronensauce Salatteller</p> <p>Schoggicreme mit Birnen</p>
<p>Donnerstag 06. Mai</p>	<p>Fenchelsuppe / Salat</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes an Meerrettichsauce, Polenta und Broccoli</p> <p>Royaleschnitte</p>	<p>Fenchelsuppe / Salat</p> <p>Sudgemüse an Meerrettichsauce Polenta und Broccoli</p> <p>Royaleschnitte</p>
<p>Freitag 07. Mai</p>	<p>Pepperpotsuppe / Salat</p> <p>Forellenfilet* im Ei gebraten Reis und Rahmspinat</p> <p>Cake</p>	<p>Pepperpotsuppe / Salat</p> <p>im Ei gebratener Reis mit Gemüse und Rahmspinat</p> <p>Cake</p>
<p>Samstag 08. Mai</p>	<p>Kartoffelsuppe / Bohnensalat</p> <p>Spaghetti Carbonara (Schinken, Rahmsauce)</p> <p>Süssmoschtcreme</p>	<p>Kartoffelsuppe / Bohnensalat</p> <p>Spaghetti Napoli</p> <p>Süssmoschtcreme</p>
<p>Sonntag 09. Mai</p> 	<p>Spargelcrèmesuppe / Tomaten-Basilikumterrinen mit Löwenzahnsalat</p> <p>Kalbsbraten an Bärlauchjus Frühlingsgemüse und Pommes Duchesse</p> <p>weisses Schoggimousse mit Erdbeeren</p>	<p>Spargelcrèmesuppe / Tomaten-Basilikumterrinen mit Löwenzahnsalat</p> <p>Spinat – Fetastrudel an Bärlauchsauce Frühlingsgemüse und Pommes Duchesse</p> <p>weisses Schoggimousse mit Erdbeeren</p>

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

<p>Spaghetti an Rauchlachssauce mit Dill</p>	<p>Rindfleisch – Spargelgeschnetzeltes mit Basmatireis und Tagesgemüse</p>
--	--

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert*, Schweizer Fleisch.
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal * Aquakultur