

Menüplan vom 15. – 21. April 2024

	Mittagessen	Nachessen
Montag 15. April	Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce, Reis-Mix gedämpfte Tomate	Blätterteig-Apfelstrudel mit Vanillesauce
Dienstag 16. April	Rindshackbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock Erbs und Rüebli	Toast Hawaii mit feingeschnittenem Salat
Mittwoch 17. April	Gemüse-Nussburger auf Safranrisotto	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Kopfsalat mit gerösteten Baumnüssen
Donnerstag 18. April	Schweinsragout an Rotweinsauce Polenta Kohlraben mit frischen Kräutern	„Wald-Fest“ Cervelat mit Senf Ruchbrot und Essiggemüse
Freitag 19. April	Paniertes Fischfilet Sauce Tartar Salzkartoffeln, Rahmspinat	Aprikosenwähe knusprig gebacken
Samstag 20. April	Chäs-Spätzli auf Weissweinsauce mit Gemüsestreifen	Schwartenmagen mit Radiesli- Kräutervinaigrette und Foccacia-Brot
Sonntag 21. April	Kalbshack-Steak an rosa Pfeffersauce Haselnuss-Kartoffeln Marktgemüse	Chicken Nuggets mit Cocktailsauce und Rüebli-, Gurken-, Mais- und Blattsalat



Montag:	Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise, neue Bratkartoffeln
Dienstag:	Spargelwähe mit buntem Frühlingssalat
Mittwoch:	Safran-Spargelrisotto mit Chorizo-Streifen und frittiertem Rucola
Donnerstag:	Gebratene Spargeln an Morchelrahmsauce im Blätterteig-Kissen
Freitag:	Überbackene weisse Spargeln, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise
Samstag:	Spargeln im Tempurateig mit Gemüse-Reis und Sauerrahm-Dipsauce

Täglich erhalten Sie zu den Menüs eine Suppe und einen frischen Salat. Guten Appetit! Herkunft von Fleisch und Geflügel: Aus der Schweiz, ausgenommen Truten: Ungarn, Lamm*: Neuseeland/Australien. (*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein). Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.