

## Menüplan vom 15. – 21. April 2024

	Mittagessen	Nachtessen
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



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

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.