

Menüplan vom 22. – 28. April 2024

	Mittagessen	Nachtessen
Montag 22. April	Saucissons auf Lauch-Kartoffeln	Milchreis mit feinem Kompott
Dienstag 23. April	Trutengeschnetzeltes an Orangensauce Pilaw-Reis Broccoli mit Mandeln	Thonsalat mit Tomaten, Kartoffeln, Eier, Gurken und Zwiebeln, Knoblauchbrot
Mittwoch 24. April	Bärlauch-Ravioli mit Rahmgemüse Rüebli, Kohlraben und Lauch	Gemüsechüechli mit feingeschnittenem Salat
Donnerstag 25. April	Gebratene Fleischkäse-Tranche mit Spiegelei Salzkartoffeln, Rahmspinat	Freiburger Ramequin mit Birne gemischter Blattsalat
Freitag 26. April	Dorschrückenfilets pochiert an Weissweinsauce Rotweinrisotto, grüne Spargeln	Nidelwähe Knusprig gebacken
Samstag 27. April	Penne „Carbonara“ (Schinken, Ei, Rahm) geriebener Käse	Terrine-Tranche mit Preiselbeerschaum Selleriesalat mit Ananaswürfeli
Sonntag 28. April	Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Nudeln, Marktgemüse	Aufschnitt und Käse mit Kabissalat und Essiggemüse, Saisonbrötli



Montag, Dienstag

und Mittwoch:

Donnerstag und Freitag:

Samstag:

Quorn-Stroganoff an Paprikasauce im Kartoffelstockring

Lammvoessen mit Kichererbsen an Currysauce, Couscous mit Gemüse

**Eier-Frittata mit Gemüse (Aubergine, Peperoni, Frühlingzwiebeln),
gemischter Blattsalat**

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.