

Menüs Mittagessen 15. April 2019 – 21. April 2019



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Montag 15.04.19	Kohlrabisuppe Tomatensalat Pouletbrüstchen an Paprikasauce Bärlauchspätzli Zucchini-scheiben Pfirsich-Joghurtschnitte	Basilikumsuppe Blatssalat Tomate mit Quarkfüllung Bratkartoffeln Glasierte Rüebl Pfirsich-Joghurtschnitte	Basilikumsuppe Blatssalat Pouletbrüstchen an Paprikasauce Spätzli Zucchini-scheiben Pfirsich-Joghurtschnitte
Dienstag 16.04.19	Lattichsuppe Blatssalat Hausgemachte Lasagne (mit Rindshackfleisch) Vanillecrème	Champignonssuppe Kabissalat mit Kümmel Camembert paniert mit Preiselbeeren Reis Grüne Spargeln Vanillecrème	Lattichsuppe Blatssalat Hausgemachte Lasagne (mit Rindshackfleisch) Vanillecrème
Mittwoch 17.04.19	Spargelsuppe Rüeblsalat Schweinhalsbraten mit Dörraprikosen Herzoginkartoffeln Blumenkohl Mornay Ananas Royal	Zucchettisuppe Blatssalat Quorn-Geschnetzeltes Feine Nudeln Asiatisches Gemüse Ananas Royal	Zucchettisuppe Blatssalat Kalbsschulterbraten Herzoginkartoffeln Asiatisches Gemüse Ananas Royal
Donnerstag 18.04.19	Geflügelcrèmesuppe Spargelsalat Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Grüne Bohnen Schoggi-Éclair	Bouillon mit Eierstich Blatssalat Polenta-Schnitte überbacken mit Käse Tomatensauce Geschmorter Fenchel Schoggi-Éclair	Bouillon mit Eierstich Blatssalat Kalbsgeschnetzeltes Rösti Geschmorter Fenchel Schoggi-Éclair
Karfreitag 19.04.19	Pastinakensuppe Blatssalat Zanderfilet gebraten Weissweinsauce Salzkartoffeln Broccoli Tiramisu	Suppe Pflanzlerart Maissalat Getreideplätzli Kartoffelgnocchi Ratatouille Tiramisu	Suppe Pflanzlerart Blatssalat Zanderfilet pochiert Salzkartoffeln Ratatouille Tiramisu
Samstag 20.04.19	Linsensuppe Salat Rettichsalat mit Radieschen Brüsseler Flämische Art Tomatenreis Panna Cotta	Maiscrèmesuppe Blatssalat Spanische Tortillä Panna Cotta	Maiscrèmesuppe Blatssalat Brüsseler Flämische Art Tomatenreis Panna Cotta
Ostersonntag 21.04.19	Kraftbrühe mit Kräuterklösschen Kartoffelpuffer mit Morcheln und grünen Spargeln Gitzirrollbraten mariniert mit Zitrone und Salbei Polentaschnitten Gemüsebouquet Safranparfait auf marinierten Erdbeeren	Currycrèmesuppe mit karamellisiertem Fenchel Kartoffelpuffer mit Morcheln und grünen Spargeln Spitzpaprika gefüllt mit Ricotta, Aubergine und Tomate Nudelnest mit Bärlauchpesto Gemüsebouquet Safranparfait auf marinierten Erdbeeren	Kraftbrühe mit Kräuterklösschen Kartoffelpuffer mit Morcheln und grünen Spargeln Gitzirrollbraten mariniert mit Zitrone und Salbei Polentaschnitten Gemüsebouquet Safranparfait auf marinierten Erdbeeren

Das Tagesmenü ist auch als Diabeteskost erhältlich.

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus tierfreundlicher Schweizerproduktion, Lammfleisch aus Irland, Wild aus Österreich, Kaninchen aus Ungarn und Trutenfleisch aus Brasilien. Die Herkunft und Fangmethode beim Fisch wird wöchentlich bekannt gegeben.

Bei Fragen betreffend Allergene Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte direkt an unsere Service Mitarbeiterinnen.