

Menüs Mittagessen 06. Mai 2019 – 12. Mai 2019



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Montag 06.05.19	Tomatensuppe Salat Pastetli nach Toulouser Art Erbsli Griesspudding	Gelberbsensuppe Indianerbohnenalat Panierter Camembert Milchkartoffeln Selleriestäbchen Griesspudding	Tomatensuppe Salat Kalbsbratwurst Milchkartoffeln Selleriestäbchen Griesspudding
Dienstag 07.05.19	Gemüsesuppe Salat Rippli geräuchert Salzkartoffeln Grüne Bohnen Himbeerschnitte	Broccolisuppe Rüeblialat Auberginen-Gratin Ebli Zucchetti glasiert Himbeerschnitte	Broccolisuppe Salat Kalbsschnitzel mit Spargeln Ebli Zucchetti glasiert Himbeerschnitte
Mittwoch 08.05.19	Fenchelsuppe Randensalat Hörnli mit Gehacktem und geriebenem Käse Fruchtsalat	Bouillon mit Flädli Salat Gemüsegaletten Kartoffelgratin Lauchgemüse Fruchtsalat	Bouillon mit Gemüsewürfeln Randensalat Hörnli mit Gehacktem Fruchtsalat
Donnerstag 09.05.19	Zucchettisuppe Salat Kaninchenkeule mit Oliven Gnocchi romaine Romanesco Schoggimousse	Haferkernsuppe Maissalat Gemüsekrapfen Blattspinat Schoggimousse	Haferkernsuppe Salat Kaninchenkeule Gnocchi Blattspinat Schoggimousse
Freitag 10.05.19	Spargelcrèmesuppe Salat Lachstranche gebraten Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Broccoli Eisschnitte	Stangenselleriesuppe Blumenkohlsalat Makkaroni mit Tomaten und Pfeifferlingen Eisschnitte	Stangenselleriesuppe Salat Lachs pochiert Salzkartoffeln Tomate Rhabarber Blechkuchen
Samstag 11.05.19	Kräutersuppe Weisse Bohnen Salat Rindsgeschnetzeltes Bauernart Reis Vanille-Éclair	Frühlingssuppe Salat Gemüseauflauf Polenta Krautstiel Vanille-Éclair	Frühlingssuppe Salat Rindsgeschnetzeltes Bauernart Reis Krautstiel Vanille-Éclair
Sonntag 12.05.19	Randen Melonen Suppe mit Rohschinkenstreifen Crevetten mariniert an Granatapfelvinaigrette Mousse aus grünem Spargel Kalbscarrée am Stück mit Haselnusskruste Neue Kartoffeln Gemüsebouquet Erdbeeren Rhabarber Trilogie	Kokos Reiscrèmesuppe mit Aprikosenknusper Kräutersaitling gebraten an Granatapfelvinaigrette Mousse aus grünem Spargel Bärlauch Feta Muffin Rote Peperonsauce Breite Nudeln Gemüsebouquet Erdbeeren Rhabarber Trilogie	Kokos Reiscrèmesuppe Crevetten mariniert an Granatapfelvinaigrette Mousse aus grünem Spargel Kalbscarrée am Stück Neue Kartoffeln Gemüsebouquet Erdbeeren Rhabarber Trilogie

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.