

Menüs Mittagessen 13. Mai 2019– 19. Mai 2019



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Montag 13.05.19	Geflügelsuppe mit Curry Blattsalat Wiener Rahmgulasch Spätzli Broccoli Zitronenjoghurt	Minestrone Fenchelsalat Gemüsestrudel Pommes Parisienne Stangensellerie Zitronenjoghurt	Minestrone Blattsalat Kalbsvoressen mit Kräutern Spätzli Broccoli Zitronenjoghurt
Dienstag 14.05.19	Pilzcrèmesuppe Blattsalat Chipolata Maxim Kartoffeln Karotten Crèmeschnitte	Liebstöckelsuppe Tomatensalat Quorn-Geschnetzeltes Pilawreis Pak-Choi Crèmeschnitte	Kräutersuppe Blattsalat Chipolata Bouillon-Kartoffeln Pak-Choi Crèmeschnitte
Mittwoch 15.05.19	Gemüsesuppe Salat Truthahnrollbraten Safranreis Ratatouille Orangen-Schaumcrème	Gerstensuppe Selleriesalat mit Apfel Gemüsesteak Polenta Tomate mit Kräuter Orangen-Schaumcrème	Gerstensuppe Salat Truthahnrollbraten Safranreis Ratatouille Orangen-Schaumcrème
Donnerstag 16.05.19	Kartoffelsuppe Randensalat Spaghetti Carbonara mit Parmesan Erdbeeren mit Rahm	Suppe Hausfrauenart Salat Getreideplätzli Kartoffelstock Lattich Erdbeeren mit Rahm	Suppe Hausfrauenart Randensalat Spaghetti an Basilikumsauce Erdbeeren mit Rahm
Freitag 17.05.19	Rüebli-suppe Blattsalat Saiblingfilet provençale Risotto Fenchel überbacken Vanille-Diplomat	Bouillon mit Flädli Brüsselersalat Blätterteig-Pastetli Pilzfüllung Erbsen-Schwarzwurzeln Vanille-Diplomat	Bouillon mit Flädli Blattsalat Saiblingfilet mit Apfel Salzkartoffeln Fenchel Vanille-Diplomat
Samstag 18.05.19	Lattichsuppe Blattsalat Rindsfleischvogel Polenta Butterbohnen Rhabarber Blechkuchen	Griesssuppe Gurkensalat Broccolisoufflé Herzoginkartoffeln Pfälzer Rüebl Rhabarber Blechkuchen	Griesssuppe Blattsalat Rindsfleischvogel Polenta Pfälzer Rüebl Rhabarber Blechkuchen
Sonntag 19.05.19	Kohlrabi-Petersilien-crèmesuppe Roher und gekochter Schinken Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise Brätler-Kartoffeln Waldbeerenmousse	Tomatensuppe Champignonssalat Wirsingwickel gratiniert Gnocchi Peperonata Waldbeerenmousse	Apfel-Mangosuppe Roher und gekochter Schinken Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise Brätler-Kartoffeln Waldbeerenmousse

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.