

31. März 2025 bis 06. April 2025

KW 14	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 31. März	Gemüsebouillon mit Gemüsebrunoise Kalbs Adrio mit Kräuterjus 😊 Krawättli Teigwaren Mischgemüse	Gemüsebouillon mit Gemüsebrunoise Vegi Burger Krawättli Teigwaren Mischgemüse	Tagessuppe Geräuchte Forelle mit Meerrettichschaum Waldorfsalat
Dienstag 01. April	Selleriecremesuppe Rindsragout Kartoffelstock Broccoli Muffin	Selleriecremesuppe Ofenguck 😊 Broccoli Muffin	Tagessuppe Salatteller mit Mozzarellasticks
Mittwoch 02. April	Fenchelcremesuppe Truthahnwürfel mit Paprikasauce Penne Kefen	Fenchelcremesuppe Gemüseragout mit Paprikasauce Penne Kefen	Tagessuppe Toast Williams 😊
Donnerstag 03. April	Gemüsecremesuppe Schweins Cordon bleu mit Zitrone Pommes Duchesse Kohlrabiwürfel Aprikosencreme	Gemüsecremesuppe Kohlrabi Cordon bleu 😊 Pommes Duchesse Aprikosencreme	Tagessuppe Bärlauchfleischkäse Hörnlistalat
Freitag 04. April	Kartoffel-Lauchsuppe Lachs pochiert mit Zitronensauce 😊 Dillrisotto Blattspinat	Kartoffel-Lauchsuppe Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce Dillrisotto Blattspinat	Tagessuppe Chipolata Kartoffelsalat
Samstag 05. April	Karottencremesuppe Rindfleisch 😊 Lasagne	Karottencremesuppe Gemüse Lasagne	Tagessuppe Griessköppli mit Sultaninen Himbeersauce
Sonntag 06. April	Spargelcremesuppe Schweinsgeschnetztes mit Senfsauce 😊 Kartoffelkroketten Buntes Ofengemüse Coupe Romanoff	Spargelcremesuppe Tofugeschnetztes mit Senfsauce Kartoffelkroketten Buntes Ofengemüse Coupe Romanoff	Tagessuppe Cafe complet mit Lyoner

Wochenhit: Rindstatar (80g) Toast und Butter, Salatbuffet

Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischprodukte sowie die Brot und Backwaren stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Dieses Gericht 😊 ist ein Bewohnerwunsch