

15. April 2024 bis 21. April 2024

KW 16	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 15. April	Rindsbouillon mit Fideli Grilliertes Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Blumenkohl	Gemüsebouillon mit Fideli Grilliertes Tofuschnitzel mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Blumenkohl	Tagessuppe Thonsalat mit Oliven, Kartoffeln und Bohnen 😊
<b>Dienstag</b> 16. April	Frühlingskräuter-Rahmsuppe Morchelrisotto mit Mascarpone Parmesanchips Rote Schmorzwiebeln Joghurtcrème mit Beeren	Frühlingskräuter-Rahmsuppe Morchelrisotto mit Mascarpone Parmesanchips Rote Schmorzwiebeln Joghurtcrème mit Beeren	Tagessuppe Käseküchlein mit Fribourger Vacherin und Blattsalat
<b>Mittwoch</b> 17. April	Randen-Rahmsuppe mit Kräuter Pouletoberschenkel aus dem Ofen mit BBQ Sauce Süsskartoffeln Mischgemüse mit Kirschtomaten	Randen - Rahmsuppe mit Kräuter 8-Minuten-Ei mit BBQ - Sauce Süsskartoffeln Mischgemüse mit Kirschtomaten	Tagessuppe Schweinswürstli mit Senf und Kartoffelsalat 😊
<b>Donnerstag</b> 18. April	Karottensuppe mit Ingwer Gebratenes Heilbuttfilet (NO Atlantik) mit Kapern und Zitrone Bunter Pilawreis und Blattspinat	Karottensuppe mit Ingwer Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce Bunter Pilawreis und Blattspinat	Tagessuppe Warme Apfelwähe mit Vanillesauce
<b>Freitag</b> 19. April	Spargelrahmsuppe Rosa gebratenes Roastbeef 😊 Estragon-Buttersauce mit Tomaten Kartoffelgratin Gedünstetes Lauchgemüse Kleiner Bananasplit 😊	Spargelrahmsuppe Austern-Seitling im Backteig Estragon-Buttersauce mit Tomaten Kartoffelgratin Gedünstetes Lauchgemüse Kleiner Bananasplit 😊	Tagessuppe Rösti Walliser Art
<b>Samstag</b> 20. April	Currysuppe mit Linsen Hackbraten mit Maggikraut Cognacrahmsauce Butternudeln und Erbsen	Currysuppe mit Linsen Gemüseragout mit Maggikraut Cognacrahmsauce Butternudeln und Erbsen	Tagessuppe Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung 😊
<b>Sonntag</b> 21. April	Prosecco Rahmsuppe Aargauer Braten Rotweinsauce 😊 Hausgemachter Kartoffelstock Glasierte Rüepli Süessmost Mousse mit Calvados	Prosecco Rahmsuppe Quornschnitzel mit Zwetschgen Rotweinsauce Hausgemachter Kartoffelstock Glasierte Rüepli Süessmost Mousse mit Calvados	Tagessuppe Café Complet ab Buffet

**Wochenhit: Schweins Cordon bleu mit Krokettten und Tagesgemüse**

**Güts au zum Znacht:**

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

**Wir wünschen Ihnen "en Guete"!**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht. 😊