

22. April 2024 bis 28. April 2024

KW 17	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 22. April	Broccoli Rahmsuppe Berner Zungenwurst und Rippli mit Senf Bouillonkartoffeln und Dörrbohnen	Broccoli Rahmsuppe Früchtecurry mit Kokossauce Gebratene Banane Pilaw Reis	Tagessuppe Penne Teigwaren all' arrabiata mit Reibkäse
Dienstag 23. April	Zuppa mille fanti Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachter Kartoffelstock Erbsen in Butter	Zuppa mille fanti Vegigeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachter Kartoffelstock Erbsen in Butter	Tagessuppe Belegte Brötli 😊 mit Ei, Spargeln und Schinken
Mittwoch 24. April	Suppe Hausfrauenart Gemüselasagne mit Pilzen und Mozzarella überbacken Eton Mess - Meringues, Erdbeeren und Rahm	Suppe Hausfrauenart Gemüselasagne mit Pilzen und Mozzarella überbacken Eton Mess - Meringues, Erdbeeren und Rahm	Tagessuppe Birnenwähe mit Vanillezucker und Rahm
Donnerstag 25. April	Wurzelgemüsesuppe mit Trüffelöl Rinds-Meat-Balls mit Champignons Paprikarahmsauce Bunter Gemüsereis	Wurzelgemüsesuppe mit Trüffelöl Kräuterseitlinggeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Bunter Gemüsereis	Tagessuppe Wurst-Käsesalat garniert Brot
Freitag 26. April	Rahmsuppe vom Suure Moscht Gebratenes Lachsfilet (NO) mit Bärlauchbutter Peterlikartoffeln und Mandelbrokkoli	Rahmsuppe vom Suure Moscht Gebratenes Tofusteak mit Bärlauchbutter Peterlikartoffeln und Mandelbrokkoli	Tagessuppe Rösti mit Speck 😊 und Gemüsewürfeli
Samstag 27. April	Gemüserahmsuppe mit Curry Bierwurst mit Senf Kartoffelsalat mit Schnittlauch Gekochter Rüebli-salat Schwarzwäldertorte	Gemüserahmsuppe mit Curry Vegi-Wurst mit Senf Kartoffelsalat mit Schnittlauch Gekochter Rüebli-salat Schwarzwäldertorte	Tagessuppe Süsse Pfannkuchen mit Apfelschnitzli
Sonntag 28. April	Gemüsebouillon mit Safranflädli Kalbschulterbraten mit Madeirajus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Schoggiglace mit Rahm	Gemüsebouillon mit Safranflädli Quornschnitzel mit Madeirajus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Schoggiglace mit Rahm	Tagessuppe Mozzarella Sticks mit Randensalat und Nussbrot

Wochenhit: Rindsleberli an Madeirasauce mit Rösti 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.

