

MENÜPLAN WOCHE 18 vom 28. April bis 4. Mai 2025

Montag, 28. April 2025

Kartoffelcremesuppe mit Oregano

Fleisch Kalbsschulter Braten "Zunftmeister Art" mit Spätzli und Frühlingsgemüse

Vegi Gebackener Portobellopilz mit Linsen- Gemüse ragout

Dessert Zuger Kirschtorte

AV 1 Spinat-Käse Palatschini mit Blattsalaten

AV 2 Poulet Cordon Bleu mit Kabis-Apfelsalat

Spezial Püriert

Dienstag, 29. April 2025

Eisbergsalat mit Radieschen

Fleisch Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräuterbutter Lyonerkartoffeln und überbackenem Blumenkohl

Vegi "Chili con Papas" mit Kartoffeln, Gemüse Taco Chips und Sauerrahm

Dessert Fruchtsalat mit Kirschen

AV 1 Aufschnitt Teller mit Quark und Kartoffeln

AV 2 Kaiserschmarren mit Rosinen Staubzucker und Kirschenragout

Spezial Püriert

Mittwoch, 30. April 2025

Geröstete Mehlsuppe mit Croûtons

Fleisch Truthahnragout an grobkörniger Senfsauce mit Polenta und Vichy Karotten

Vegi Weisse und grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und Salzkartoffeln

Dessert Erdbeermousse mit Rhabarberkompott

AV 1 Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung

AV 2 Rösti mit Spiegelei

Spezial Püriert

Donnerstag, 1. Mai 2025

Chinakohl mit Kürbiskernen

Fleisch Jägersteak vom Rind an Pfefferjus mit Weissweinsrisotto und Erbsen

Vegi Spaghetti mit Frischkäse, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Pastinaken

Dessert Cremeschnitte

AV 1 Käseküchlein mit Bratkartoffeln

AV 2 Penne Cinque Pi

Spezial Püriert

Freitag, 2. Mai 2025

- Selleriecremesuppe
- Fisch Gebackene Eglifilets (PL/RU) mit Zitronenmelisse-Sauerrahm
Tomaten-Pilaw Reis und glasierten Petersilienwurzel
- Wähe Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchetti-Käsewähe
- Dessert Frische Ananas und Mango mit Baumnussgebäck
- AV 1 Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse
- AV 2 Lyoner Salat mit Kartoffeln, Gurken und Käse
- Spezial Püriert

Samstag, 3. Mai 2025

- Kopfsalat mit Croûtons
- Fleisch Zieglers Hackbraten nach Grossmutter's Art
mit Kartoffelstock und Kräutertomate
- Vegi Arancini mit Curryrahmsauce mit Erbsen
und gebratenem Fenchel
- Dessert Zitronencake mit Rahm
- AV 1 Pastetchen mit Brätkügeli und Trockenreis
- AV 2 Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce
- Spezial Püriert

Sonntag, 4. Mai 2025

- Champignons Cremesuppe
- Fleisch Gebratenes Rinds-Entrecôte mit Sauce béarnaise
Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur
- Vegi Chicorée Piccata mit Tomaten-Olivenragout
und Rosmarinkartoffeln
- Dessert Savarin mit Rum und Orangen
- AV 1 Spaghetti Carbonara
- AV 2 Toast Hawaii mit Karottensalat
- Spezial Püriert

Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.