

MENÜPLAN WOCHE 19 vom 05. bis 11. Mai 2025

Montag, 5. Mai 2025

- Roher Fenchelsalat mit Orangen und Honig
- Fleisch Schweinsgeschnetztes an Champignonsauce
Quarkspätzli und Broccoli
- Vegi "Parmigiana di Melanzane"
neapolitanischer Auberginen Auflauf
- Dessert Haselnusskranz
- AV 1 Omelette mit Schinken und Kräuter
- AV 2 G'Schwellti mit Käseteller
- Spezial Püriert

Dienstag, 6. Mai 2025

- Spargelcremesuppe
- Fleisch Pouletbrust Saltimbocca mit Kräuter-Risotto
und grüne Spargeln
- Vegi Asiatische Frühlingsrollen "Sweet n' Sour"
auf Glasnudeln mit Gemüse
- Dessert Schwedenschnitte
- AV 1 Gerstensuppe mit Wienerli
- AV 2 Birchermüesli mit Rahm
- Spezial Püriert

Mittwoch, 7. Mai 2025

- Karottensalat mit Orangen
- Fleisch Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit Rösti und grüne Bohnen
- Vegi Bärlauchspätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse
- Dessert Crema Catalana mit Passionsfrucht
- AV 1 Wurst-Käse-Salat mit Tomaten und Gurken
- AV 2 Risotto mit Cherry Tomaten und Basilikum Pesto
- Spezial Püriert

Donnerstag, 8. Mai 2025

- Pilzcremesuppe
- Fleisch "Chili con Carne" mexikanischer Rindfleisch-Eintopf
mit Chili, Kartoffeln, roten Bohnen, Peperoni,
Maiskörner und Sauerrahm
- Vegi Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti und Blattspinat
- Dessert Himmlischer Schokoladenkuchen
- AV 1 Dampfnudeln mit Vanillesauce
- AV 2 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse
- Spezial Püriert

Freitag, 9. Mai 2025

- Maissalat mit Peperoni
- Fisch Gebratenes Doraden Filet (GR) mit Meerrettichsauce und Zitrone, Nudeln und grüne Spargel
- Wähe Rhabarber Wähe und Vegetarische Wähe
- Dessert Lauwarme Apfeljalousie mit Vanillesauce
- AV 1 Schinkengipfeli mit Salat
- AV 2 Kartoffel - Linseneintopf
- Spezial Püriert

Samstag, 10. Mai 2025

- Hühnerbouillon mit Ei
- Fleisch Rehragout mit Semmelknödel und Kräutertomate
- Vegi Weisse Spargeln mit Orangen hollandaise und Schmelzkartoffeln
- Dessert Zitronencake
- AV 1 Käseteller mit Kartoffeln und Quark
- AV 2 Mah Meh mit Poulet
- Spezial Püriert

Sonntag, 11. Mai 2025

- Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat mit Honig-Vinaigrette
- Fleisch Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli mit Mandeln
- Vegi Randen-Kohlrabi Lasagne mit Tomatensauce
- Dessert Erdbeertörtchen mit Vanillecreme und Rahm
- AV 1 Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse
- AV2 Fleischkäse mit Bratkartoffeln
- 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.