

Mittagesmenü vom 29.04. – 05.05.2024

Montag 29. April	Dienstag 30. April	Mittwoch 01. Mai	Donnerstag 02. Mai	Freitag 03. Mai	Samstag 04. Mai	Sonntag 05. Mai
Frühlingsuppe	Bouillon mit Tomate	Avocadosuppe	Kräutersuppe	Griessklösslisuppe	Gelbe Peperonisuppe	Lachsmousse mit Spargel

Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Vollwertkost:	Vollwertkost:	Vollwertkost:	Vollwertkost:	Vollwertkost:	Vollwertkost:	Vollwertkost:
Kalbs-Rahmschnitzel Safran-Risotto Zucchettigemüse	Bio-Schweinssteak mit Speck-Zwiebeln Salzkartoffeln Gartenerbsen	Kalbsbratwurst an Kräutersauce Rösti grüne Bohnen	Kalbs-Curry Reis-Timbale Bio-Blattspinat	Lammhuff an Rosmarinsauce Peterli-Kartoffeln Kohlrabi	Hacktätschli an Bratenjus Polenta Broccoli	Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ Serviettenknödel Bio-Karotten
Vegetarische Kost:	Fleischlose Kost:	Vegetarische Kost:	Vegetarische Kost:	Fleischlose Kost:	Vegetarische Kost:	Vegetarische Kost:
Süssmaispfannkuchen mit Randen- Chicoréesalat und Ei	Zanderfilet an Weissweinsauce Salzkartoffeln Gartenerbsen	Risotto „Furioso“ mit Chilie, Lauch, Ramiro und Gorgonzola	Kichererbsen- Brätling mit Chiliesauce Gemüse garnitur	Doradenfilet an Ingwersauce Peterli-Kartoffeln Kohlrabi	Glasnudelsalat mit lauwarmem Gemüse	Überbackene Crepes mit Gemüsefüllung

Caramelköpfl	Mandelcreme	Früchte-Teller	Amaretto-Zabayone	Schoggi creme	Zitronecake mit Limocellorahm	Cappuchinowürfel mit Erdbeeren
--------------	-------------	----------------	-------------------	---------------	----------------------------------	-----------------------------------

Wochenspezialität:	Tagessuppe *** Chicken Tandoori mit Salatgarnitur *** Tagesdessert
--------------------	--

Menüpreis Montag – Samstag Fr. 23,- an Sonn- und Feiertagen Fr. 31,-

Die Küchenmitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene