

Mittagessen 15. - 21.04.2019

Montag

Menu I

Salatbuffet
Kressesuppe
Pouletbrüstli an Estragonsauce
serviert mit Pilaw-Reis
und Kräutertomate

Menu II

Spargel-Quiche
auf einem Gemüsebeet

Dienstag

Menu I

Salatbuffet
Gemüsepüree-Suppe
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
begleitet von Spätzli
und grünen Spargeln

Menu II

Nasi Goreng
mit Reis und Gemüse

Aprikosen-Streuselkuchen

Mittwoch

Menu I

Salatbuffet
Blumenkohlsuppe
Hackbraten Grossmutter Art
begleitet von Kartoffelstock
und Romanesco

Menu II

Vegetarische Teigtaschen
mit Knoblauch, Zwiebeln,
Cherrytomaten und Rucola

Donnerstag

Menu I

Salatbuffet
Bouillon mit Käseschnitzchen
Schweinsschnitzel an Pfeffersauce
serviert mit Spiralen
und Kefen

Menu II

Ofen-Süsskartoffelscheiben
mit mediterranem Gemüse
serviert mit Zitronen-Thymian-Quark

Cassis-Parfait

Freitag

Menu I

Salatbuffet
Griesssuppe mit Sauerampfer
Eglibillet gebacken
mit Sauce Tartar
begleitet von Schnittlauchkartoffeln
und Blattspinat

Zitronentörtli

Samstag

Gemischter Salat
Klare Pilzsuppe
Ungarisches Rindsgulasch
serviert mit Kräuter-Polenta
und Blumenkohl Mimosa

Sonntag

Gemischter Salat
Gurkencremesuppe mit Dill
Kalbsnierstückbraten an Morchelsauce
serviert mit Nudeln
und Marktgemüse

Osterküchlein

★ Wochenhit ★

Gemischter Salat
Tagesuppe
Fleischkäse Cordon-bleau
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und Tagesgemüse

Tagesdessert

★ Spezialmenu ★

Tagliatelle
an einer sämigen
Lachs-Limetten-Sauce

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Wenn nichts anders vermerkt, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika erzeugt worden sein.