

Mittagessen vom 15. bis 21. April 2024

	Menü I	Menü II	
Montag, 15. April	Gemischter Salat Bouillon Pariser-Art Poulet-Cordon Bleu Country-Cuts mit Sauerrahm Blattmangold Caramelköpfler oder Frucht	Gemischter Salat Gemüsecremesuppe Dörraprikosen-Tomatenragout mit Cashewnüssen Gewürzreis Caramelköpfler oder Frucht	
Dienstag, 16. April	Gemischter Salat Kichererbsensuppe Kalbsragout Marengo Kartoffelstock Geschmorter Fenchel Limettencreme auf Papayasalat oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon mit Cognac Chipolataspiessli mit Bärlauch Spiralenteigwaren Glasierte Kefen Limettencreme auf Papayasalat oder Frucht	
Mittwoch, 17. April	Gemischter Salat Bouillon mit Schnittlauch Chügelipastetli Buntes Marktgemüse Erdbeersuppe mit Rhabarbersorbet oder Frucht	Gemischter Salat Spargelsuppe mit einem Hauch Vanille Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Pilzen an Käsesauce Erdbeersuppe mit Rhabarbersorbet oder Frucht	
Donnerstag, 18. April	Überraschungsvorspeise Kartoffelsuppe mit Safran Lasagne Verdi Brokkoli Moccaroulade oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Buchstaben Basilikumisotto mit Pinien und gebackener Ziegenfrischkäse-Praline Moccaroulade oder Frucht	
Freitag, 19. April	Gemischter Salat Bouillon Diablotin Zander-Saltimbocca auf cremiger Kräuter-Polenta Zucchetti Süssmostcreme oder Frucht	Gemischter Salat Fenchel-Anis-Suppe Rindsgulasch Mohnspätzli Romanesco Süssmostcreme oder Frucht	
Samstag, 20. April	Gemischter Salat Blumenkohlsuppe mit Thymian Spargelbratwurst an Zwiebelsauce Lyoner Kartoffeln Coco-Bohnen Mango-Quarktorte oder Frucht	Gemischter Salat Morgenrotbouillon Schweine-Krustenbraten an Estragon-Biersauce Serviettenknödel Sauerkaut Mango-Quarktorte oder Frucht	
Sonntag, 21. April	Gemischter Salat Zuppa mille fanti Kalbsschnitzel an Zitronensauce Safrannudeln Rüebli Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Gemischter Salat Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube Weidelamm-Chops mit Pfefferkäsebutter auf Erbsen-Minz-Püree Ofenkartoffeln Dessertteller Lindenhof oder Frucht	

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.

Abendessen vom 15. bis 21. April 2024

Menü

Montag, 15. April	Crèmesuppe Garnierter Roastbeefsteller mit Tatarsauce Gschwellti Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 16. April	Crèmesuppe Haferbrei mit Zimtzucker und Zwetschgenkompott Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 17. April	Crèmesuppe Omelette mit Kräutern und Spinat Kopfsalat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 18. April	Crèmesuppe Weisswurst mit süssem Senf Kartoffelsalat, Bretzel und Bier Milchkaffee oder Tee
Freitag, 19. April	Crèmesuppe Pancakes mit Ahornsirup Waldbeerenkompott Milchkaffee oder Tee
Samstag, 20. April	Crèmesuppe Penne Cinque Pi mit Reibkäse Salat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 21. April	Crèmesuppe Kirschenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.