

Mittagsmenü				
29. April – 05. Mai 2024 (Kalenderwoche 18)				
	Menü	Vegi-Menü		
Montag	Gemüsecrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe		
29.04.	Bouillon mit Champignons	Bouillon mit Champignons		
	Trutenpiccata mit Tomatenspaghetti	Basler Zwiebelwähe mit		
	und Ofenzucchetti	Kräuter-Quark		
Dienstag	Brotsuppe / Bouillon mit Fideli	Brotsuppe / Bouillon mit Fideli		
30.04.	Rindsfleischvogel geschmort	Hausgemachte Gemüsepuffer auf		
	Kurkuma Risotto, und Kräuterkohlraben	Ratatouille, dazu Crème-fraîche		
	Glacestange Nougat-Apricot	Glacestange Nougat-Apricot		
Mittwoch	Zitronengrassuppe	Zitronengrassuppe		
01.05.	Bouillon mit Gemüse Brunoise	Bouillon mit Gemüse Brunoise		
	Schweins Cordon-Bleu	Riz Casimir mit Quorn und Frucht-		
	Pommes Soufflèes und Peperonata	spiessli		
Donnerstag	Zucchetticrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe		
02.05.	Bouillon mit Ribeli	Bouillon mit Ribeli		
	Büffelgeschnetzeltes Stroganoff mit	Spaghetti an Wodkarahmsauce mit		
	Spätzli, Broccoli und Mandelbutter	frischem Basilikum und Parmesan		
	Rüeblicake mit Rahm	Rüeblicake mit Rahm		
Freitag	Petersiliencrèmesuppe	Petersiliencrèmesuppe		
03.05.	Bouillon mit Backerbsen	Bouillon mit Backerbsen		
	Egliknusperli im Bierteig, Sauce Remou-	Pastetli gefüllt mit Pilzragout, Erbsli		
	lade, Butterkartoffeln, Rahmspinat	und Rüebli		
Samstag	Gelberbsensuppe	Gelberbsensuppe		
04.05.	Bouillon mit Diablotins	Bouillon mit Diablotins		
	Nasi Goreng mit Poulet	Paniertes Sellerieschnitzel mit		
	und Asiagemüse	Pommes Duchesse und Romanesco		
	Erdbeermousse	Erdbeermousse		
Sonntag	Rüebli-Kokoscrèmesuppe	Rüebli-Kokoscrèmesuppe		
05.05.	Bouillon mit Sternli	Bouillon mit Sternli		
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit	Vegetarischer Burrito mit		
	Tagliatelle und Frühlingsgemüse	Limetten-Dip		
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace		
Wochenhit Zweierlei Melonen mit Parmaschinken und Salatbouquet				

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Backwaren werden, wenn nicht anders deklariert, in der Schweiz hergestellt.



Abendmenü			
29. April – 05. Mai 2024 (Kalenderwoche 18)			
	Menü		
Montag 29.04.	Russischer Salat mit Salami und Ei		
Dienstag Penne Cinque Pi			
30.04.	(Tomaten-Rahmsauce mit Pfeffer, Parmesan und Peterli)		
Mittwoch	Zweierlei Sandwiches mit Thon und Mostbröckli		
01.05.			
Donnerstag	Toast Melba		
02.05.			
Freitag	Apfelwähe mit Vanilleschlagrahm		
03.05.			
Samstag	Hausgemachte Wurstweggen mit gemischtem Blattsalat		
04.05.			
Sonntag	Tomaten-Mozzarella- Salat mit frischem Basilikum		
05.05.	Knoblauchbrot		



	Birchermüesli	Café complet
Alternative zum	Tagessuppe	Salatteller
Abendmenü	Fleischteller (CH)	Servelat (CH) mit Brot
	Käseteller	Spiegelei mit Brot