

## Mittagsmenü

22. – 28. April 2024 (Kalenderwoche 17)

	Menü	Vegi-Menü
<b>Montag</b> 22.04.	Bärlauchcrèmesuppe Bouillon mit Backperlen Kaninchenragout Tessiner Art Polenta und Schwarzwurzeln	Bärlauchcrèmesuppe Bouillon mit Backperlen Pappardelle an Rahmsauce mit jungem Spinat und Cherrytomaten
<b>Dienstag</b> 23.04.	Griesssuppe/Bouillon mit Lauchstreifen Geschmorte Rindssaftplätzli mit Balsamico, grünen Nudeln, Blumenkohl Hausgemachter Schoggipudding	Griesssuppe/Bouillon mit Lauchstreifen Vegetarische Bratwurst Zwiebelsauce und Rösti Krokette Hausgemachter Schoggipudding
<b>Mittwoch</b> 24.04.	Spargelcrèmesuppe Bouillon mit Tomatenwürfel Pouletschenkel aus dem Ofen, BBQ-Sauce, Pommes frites und Bohnen	Spargelcrèmesuppe Bouillon mit Tomatenwürfel Ungarisches Gemüsegoulasch mit hausgemachten Semmelknödel
<b>Donnerstag</b> 25.04.	Gelbe Peperonisuppe Bouillon mit Buchstaben Schweinsgeschnetztes, Sauce mit Eierschwämmli, Gemüsereis, Zucchini Erdbeerglace mit Rahm	Gelbe Peperonisuppe Bouillon mit Buchstaben Salatteller mit Mozzarella-Sticks und Pesto Dip Erdbeerglace mit Rahm
<b>Freitag</b> 26.04.	Mediterrane Gemüsesuppe Bouillon mit Flädli Gebratenes Pangasius Filet, Dillsauce mit Butterkartoffeln und Broccoli	Mediterrane Gemüsesuppe Bouillon mit Flädli Gemüse-Momos (Tibetische Teigtasche) an roter Thai-Curry-Sauce
<b>Samstag</b> 27.04.	Blumenkohlcrèmesuppe Bouillon mit Gemüsewürfel Spaghetti Bolognese (Schwein & Rind) mit Parmesan Marmor Cake	Blumenkohlcrèmesuppe Bouillon mit Gemüsewürfel Toast mit Tomaten und Bergkäse überbacken, Spiegelei Marmor Cake
<b>Sonntag</b> 28.04.	Grüne Erbsensuppe Bouillon mit Knoblauch Croûtons Kalbshaxe Ossobuco Weisswein Risotto, Gemüsebouquet Mango-Quarkcrème	Grüne Erbsensuppe Bouillon mit Knoblauch Croûtons Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln Mango-Quarkcrème
<b>Wochenhit</b>	Kalbsleberli an Madeirasauce mit Butterrösti	

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

22. – 28. April 2024 (Kalenderwoche 17)

	Menü
<b>Montag</b> 22.04.	Kirschauflauf mit Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 23.04.	Belegte Brötchen mit Thon, Ei und Schinken
<b>Mittwoch</b> 24.04.	Tortelloni Tricolore an leichter Rahmsauce
<b>Donnerstag</b> 25.04.	Servelat-Käse-Salat mit Weggli
<b>Freitag</b> 26.04.	Gemüsewähe mit Kräuter-Crème fraîche
<b>Samstag</b> 27.04.	Bündner Rohschinken mit zweierlei Melone
<b>Sonntag</b> 28.04.	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) Brot



<b>Alternative zum Abendmenü</b>	Birchermüesli Tagessuppe Fleischteller (CH) Käseteller	Café complet Salatteller Servelat (CH) mit Brot Spiegelei mit Brot
--------------------------------------	---	---