

# 22.04. – 28.04.2024



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
<b>Montag</b> 22.04.	Pouletgeschnetzeltes an Limettensauce mit Basmatireis und Brokkoli  Glace	Asiatisches Gemüse mit Limettensauce, Basmatireis und Naan- Brot Glace	Geröstete Haferuppe Tagessalat	Kaiserschmarrn mit Aprikosen- kompott
<b>Dienstag</b> 23.04.	Hackbraten (Schwein/Rind) mit Bratkartoffeln und grünen Spargeln Orangecake	Bratkartoffeln mit grünen Spargeln und Ei- vinaigrette  Orangecake	Gemüsesuppe Tagessalat	Wienerli im Teig auf Randensalat
<b>Mittwoch</b> 24.04.	Kalbsvoressen mit cremiger Polenta und Erbsli mit Schwarzwurzeln Griessköppli	Cremige Polenta mit Peperonata und Kichererbsentätschli  Griessköppli	Spargelsuppe Tagessalat	Tomatensalat mit Mozzarella, Knoblauchbrot
<b>Donnerstag</b> 25.04.	Hausgemachtes Cordon bleu (Schwein) Röstikroketten und Rüebli Schokoladencreme	Paniertes Zucchettischnitzel mit Röstikrokette und Rüebli Schokoladencreme	Bouillon mit Flädli Tagessalat	Penne carbonara und Reibkäse
<b>Freitag</b> 26.04.	Wähen-Buffer Käse Wähe mit und ohne Speck	Wähen-Buffer Käse Wähe	Gerstensuppe Gemischter Salat	Rösti und Spiegelei
<b>Samstag</b> 27.04.	G'Hackets (Rind) und Hörnli mit Apfelmus  Berliner	Sojagehacktes mit Hörnli und Apfelmus  Berliner	Bärlauchsuppe Tagessalat	Toast Hawaii
<b>Sonntag</b> 28.04.	Poulet Piccata mit Tomatensauce, Risotto und Bohnen Schwarzwälder	Geschmorter Sellerie mit Risotto und grünen Bohnen Schwarzwälder	Pastinaken- Apfel-Suppe Tagessalat	Schinkenteller mit hausgemachter Brioche, Butter Und Konfi
1. Crêpes mit Konfiture 2. Speckteller mit Zwiebeln und Brot 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			<b>Auswahlmenü für den Abend</b>	

Wir verarbeiten hauptsächlich Produkte aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.  
Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.