



Menuplan vom 08.04. - 14.04.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 08.04.	Selleriecremesuppe	
	Rindsspiess Café de Paris-Sauce Röstikroketten Kohlrabi mit Peterli	Schweinsgeschnetzeltes mit Senfsauce Muscheli Glasierte Peperoni
	Schokoladenmousse mit Rahm	
Dienstag, 09.04.	Berghüttensuppe	
	Sautiertes Pouletbrüstli Salbeijus, Pappardelle Gedünsteter Lattich mit Gemüsewürfel	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
	Zitronencake	
Mittwoch, 10.04.	Bouillon mit Fideli	
	Kalbsblankett mit Gartenkräutern Feine Nudeln Gedämpfte Tomate	Schweinsplätzli Rotweinbuttersauce Savoyarde Kartoffeln Grüne Bohnen
	Beerencreme im Glas	
Donnerstag, 11.04.	Gelberbsensuppe	
	Truten-Roulade mit Pilzfüllung Marsalasauce, Maismonde Zucchetti provenzalische Art	Gebatene Quarkküchlein Tomatensauce Bulgur Glasierte Randen
	Fruchtsalat	
Freitag, 12.04.	Bärlauchcremesuppe	
	Seelachsfilet mit Tomatenkruste, Kräuter- mayonnaise, Ofenkartoffeln Gedämpfter Broccoli	Rotes Thaicurry mit Poulet und Gemüse Basmatireis
	Punschugel	
Samstag, 13.04.	Haferflockensuppe mit Gemüse	
	Schweinskrustenbraten Biersauce Salzkartoffeln Gedünsteter Rotkabis	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Wildreis Überbackener Blumenkohl
	Zimtschnecken	
Sonntag, 14.04.	Bouillon mit Eierfäden	
	Kalbsschnitzel Wiener Art Zitronenschnitz, Preiselbeeren Pommes frites Erbsen	Spätzligratin mit Spargeln Bärlauch und Schinken
	Schwedentorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit
Ofenfleischkäse
Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Rüebli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 08.04. - 14.04.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 08.04.	Schinkengipfeli Blattsalat
Dienstag, 09.04.	Gommer Cholera (Käsepastete mit Äpfeln, Lauch und Zwiebeln)
Mittwoch, 10.04.	Wurst-Käse-Salat garniert Tomatenbrot
Donnerstag, 11.04.	Spanakopita (Spinatwähe mit Strudelteig) Schnittlauch - Creme fraîche Blattsalat
Freitag, 12.04.	Kalter Kalbsbraten garniert Tartarsauce Brot
Samstag, 13.04.	Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck Holzofenbrot
Sonntag, 14.04.	Fleischteller mit Salami, Rauchschinken, Lyoner und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Seelachs (Deutschland)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.