



# Menuplan vom 05.05. – 11.05.2025

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Montag, 05.05.	Suppe Hausfrauenart	
	Sautiertes Schweinskotelett Senfrahmsauce Wildreis Gedünsteter Lauch	Penne aglio, olio e peperoncino (mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini) Geriebener Parmesan
	Moccacreme	
Dienstag, 06.05.	Kohlrabicremesuppe	
	Pouletschenkelsteak Zitronen-Kräuterjus Bratkartoffeln Zweifarbige Karotten	Schweinsragout mit Champignons Butterspätzli Kräutertomate
	Bananecake mit Schokoladenglasur	
Mittwoch, 07.05.	Leichte Gerstensuppe	
	Geschmorter Kalbfleischvogel Gebundener Jus Dreifarbige Müscheli Romanesco mit Mandeln	Pouletbruststreifen im Kokosmantel Süsse Chilisauce, Country Cuts Pak Choi mit Sesam
	Fruchtsalat	
Donnerstag, 08.05.	Minestrone	
	Kalbsadrio Röstzwiebelsauce Semmelknödel Speckbohnen	Rindssaftplätzli Kräftige Rotweinsauce Weissweinsrisotto Ratatouille
	Vanilleflan mit Waldbeeren	
Freitag, 09.05.	Bouillon mit Gemüse	
	Gebratenes Bachforellenfilet Kapernrahmsauce Pilawreis Blattspinat	Lammgigot mit Rosmarin Polenta Geschmorter Fenchel mit Gemüsestreifen
	Apfel-Hefeschnecke	
Samstag, 10.05.	Currycremesuppe	
	Gefüllte Pouletroulade mit Tomate & Basilikum Lyonerkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Spare Ribs BBQ-Sauce Maisgemüse Süsskartoffel frites
	Erdbeermousse	
Sonntag, 11.05.	Rindskraftbrühe mit Backerbsen	
	Suure Mocke Kräftige Rotweinsauce Spiralen Gedünsteter Lattich	Schweins-Schaschlikspieß Dill-Joghurtdip Ofenkartoffeln Gebratene Zucchini
	Sachertorte	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Spargel-Rohschinkenröllchen  
überbacken  
Schnittlauchkartoffeln



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 05.05. – 11.05.2025

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

Menu 1	
Montag, 05.05.	Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse Paprikadip Gemischter Salat
Dienstag, 06.05.	Gschwellti mit Käsevariation (Bergkäse, Emmentaler, Brie, Hüttenkäse) Kräuterquark
Mittwoch, 07.05.	Apfelstrudel Vanillesauce
Donnerstag, 08.05.	Vegetarische Lasagne mit Pilzen und Gemüse Bunter Blattsalat
Freitag, 09.05.	Caesar Salad (Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan und Speckwürfel) Holzofenbrot
Samstag, 10.05.	Fotzelschnitte mit Zimt Zucker Kirschenkompott
Sonntag, 11.05.	Fleischteller mit Lyoner, Bündnerfleisch, Schinken und Ei garniert Zopf

**Täglich**  
Feine Suppe

**Menu 2**  
Café complet vom Buffet



**Fleisch- und Fischdeklaration  
sowie Informationen zu Allergenen**

### Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

### 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: Bachforelle (CH)

### 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.