

## Menüplan vom 29. April – 5. Mai 2024

	Mittagessen	Nachessen
Montag 29. April	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti glasierte Rüeblen	Gemüsetartar auf Randen-Carpaccio Grahambrot
Dienstag 30. April	Schweins-Piccata an Marsalajus Kravätliteigwaren Broccoli mit Mandeln	Pfannkuchen gefüllt mit Rindshackfleisch- sauce, feingeschnittener Salat
Mittwoch 1. Mai	Spargel-Risotto mit Erbsen Dörrotomaten, Mascarpone, Rucola und gebratenen Pilzen	Rührei und Rahmspinat
Donnerstag 2. Mai	Gebratene Pouletbrust an roter Currysauce gebratener Reis, Blattspinat	Emmentaler Käsesalat garniert mit Dörrfrüchten und Trauben, Gschwellti
Freitag 3. Mai	Gebratenes Baramundifilet auf grünen Spargeln mit Ingwersauce und Quinoa	Rhabarberwähe knusprig gebacken
Samstag 4. Mai	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli, Champignon und weisser Sauce, Mischgemüse	Kartoffel-Lauchcrèmesuppe hausgemachtes Speckbrötli
Sonntag 5. Mai	Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock, Marktgemüse	Canapé mit Ei Canapé mit Fleischkäse



<b>Montag:</b>	<b>Pizza mit Tomatensauce, Chorizo und Mozzarella</b>
<b>Dienstag:</b>	<b>Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze</b>
<b>Mittwoch:</b>	<b>Pizza mit Tomatensauce, Gemüse und Mozzarella</b>
<b>Donnerstag:</b>	<b>Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Dörrotomaten und Basilikum</b>
<b>Freitag, Samstag:</b>	<b>Panierter Brüsseler, Bratkartoffeln, kleines Mischgemüse</b>

Täglich erhalten Sie zu den Menüs eine Suppe und einen frischen Salat. Guten Appetit! Herkunft von Fleisch und Geflügel: Aus der Schweiz, ausgenommen Truten: Ungarn, Lamm\*: Neuseeland/Australien. (\*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein). Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.