

Menüplan vom 6. – 12. Mai 2024

	Mittagessen	Nachtessen
Montag 6. Mai	Siedfleisch vom Kalbshals grüne Sauce Salzkartoffeln, Bouillongemüse	Minestrone mit Knoblauchbrot
Dienstag 7. Mai	Rindsragout an Balsamicosauce Griessschnitte sautierte Kefen	Wienerli mit Kartoffel-, Rüebl- und Gurkensalat, Senf
Mittwoch 8. Mai	Spaghetti an Tomatensauce mit Gemüsestreifen und geriebenem Käse	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag 9. Mai	Schweinsbraten an Cognacrahmsauce, Gersotto Erbs und Rüebl	Hausgemachte Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette, Para-Panbrot
Freitag 10. Mai	Paniertes Schollenfilet mit Limetten-Quarkmayonnaise Petersilienkartoffeln, Gürkengemüse	Kirschenwähe knusprig gebacken
Samstag 11. Mai	Hörnli mit Schabziger Rahmsauce und Röstzwiebeln Apfelschnitzli	Lyonersalat mit Essiggurken Peperonistreifen und Ei, Hausbrot
Sonntag 12. Mai	Kalbshohrückenbraten mit Bernaisesauce neue Bratkartoffeln, Marktgemüse	Gschwellti mit Käse und Kräuterquark garniert mit Trauben und Dörrfrüchten



**Montag, Dienstag
und Mittwoch:
Donnerstag, Freitag
und Samstag:**

Gemüse-Nussburger mit Currymayonnaise, gemischter Salat

Gemüse-Lasagne überbacken mit Käsesauce auf Tomatensaucenspiegel

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.