



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 7. April	Bouillon mit Flädli Hörnli an Sauce Bolognese mit Reibkäse und Apfelmus	Spiegeleier mit Rösti	Gschwellti Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Dienstag 8. April	Kürbissuppe Pouletknusperli mit Mayonnaise Herzogin Kartoffeln Gedämpfte Bohnen gebackene Mandelgipfeli	Spaghetti an Tomaten-Mozzarella- Sauce	Schinken Canapés mit Eiern, Spargeln und Gurken garniert
Mittwoch 9. April	Rindssuppe mit Riebeli Hackbraten an Pfeffersauce Polenta Ratatouille Gemüse	Panierter Crispy Burger an Barbecuesauce mit Country Cuts	Apfelrösti mit Vanillesauce
Donnerstag 10. April	Champignonssuppe Schweins-Cordon-bleu Pommes Frites Erbsli mit Rüebli Fruchtsalat mit Rahm	Linseneintopf mit Safranrisotto, Kartoffeln und Gemüse	Penne Teigwaren an Peperonatasauce und Parmesan
Freitag 11. April	Minestrone Nudeln mit Lachsstreifen an Dillsauce und Spinat	Gefüllte Wraps mit Peperoni, Mais und Bohnen Avocado Dip	Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln)
Samstag 12. April	Geburtstagsmenü Lauchcrèmesuppe Kalbsbraten an Calvadosauce Kartoffelstock Saisongemüse Flan Caramel	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat an Sauce Mornay	Birchermüesli garniert mit Waldbeeren Weggli
Sonntag 13. April	Kraftbrühe nach Bauernart Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Weissweinrisotto Sommergemüse Himbeer-Tiramisu		Gebackene Fleischweggen mit Saisonsalat

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.