



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 13. April	Bouillon mit Griessdukaten Pouletschenkel aus dem Ofen Bratkartoffeln Romanesco-Gemüse	Gefüllte Paprika mit Tomatenrisotto und Mozzarella	Ravioli an Tomatensauce mit Reibkäse
Dienstag 14. April	Currycrèmesuppe Rindfleischvogel an Rotweinsauce Butterspätzli Gelbe Butterbohnen Fruchtsalat mit Rahm	Frühlingsrollen an Sweet-Chili-Sauce	Lyoner-Salat garniert mit Zwiebeln, Gurken, gekochtem Ei und Ruchbrot
Mittwoch 15. April	Geburtstagsmenü Brotsuppe Rindsgulasch-Eintopf mit Kartoffeln, Rüebli, Sellerie Vanille-Erdbeerglacé mit Rahm	Rotes Thai-Curry mit Reismudeln	Käseküchlein mit Eisberg- und Rüebli Salat
Donnerstag 16. April	Bouillon mit Flädli Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Spiralen-Teigwaren Fenchelgemüse Schoggicrème mit Birnenwürfel	Rösti mit Raclettekäse Spiegeleier und Gemüse	Geschwellte Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Freitag 17. April	Selleriecrèmesuppe Schlemmerfilet MSC «Bordelaise» Salzkartoffeln Blattspinat	Spaghetti an Vegi- Bolognese mit Parmesan	Magronen-Teigwaren an Peperonata-Sauce
Samstag 18. April	Lauchcrèmesuppe Hörnli an Sauce Bolognese mit Reibkäse und Apfelmus	Back-Camembert Preiselbeerkonfi Grüner Salat, Rucola, Cherry-Tomaten	Heisse Wienerli mit Kartoffelsalat und Senf
Sonntag 19. April	Frühlingssuppe Kalbsragout «Wiener Art» Nudeln Erbsli mit Rüebli Schwarzwälderschnitte		Gebackene Wurstweggen

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene