



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 28. April	Frühlingssuppe Rindshamburger an Barbecuesauce Rösti Sticks Gelbe Butterbohnen	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm	Ravioli an Tomatensauce mit Parmesan
<b>Dienstag</b> 29. April	Blumenkohlcrèmesuppe Schweinsragout Grossmutter Art Risi Bisi Cornets gefüllt mit Vanillecrème	Pulled Geschnetzeltes (Erbisenbasis) mit Süsskartoffelstock und Tagesgemüse	Siedfleischsalat mit Ruchbrot
<b>Mittwoch</b> 30. April	Bouillon mit Gemüsestreifen Trutenbrust (HU) an Kokos-Curry-Sauce Tagliatelle Teigwaren Asia-Mix Gemüse	Gefüllte Tortillas mit viel Gemüse an Steinpilzsauce	Eieromelette an Champignons- Rahmsauce
<b>Donnerstag</b> 1. Mai	Tomatencrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Gebratene Griessschnitte Blumenkohl Meringue mit Schlagrahm	«Moussaka» mit Vegi Bolognese, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Béchamelsauce und Käse	Warme Weissbrotwürfel an würziger Käsesauce
<b>Freitag</b> 2. Mai	Bouillon mit Backerbsen Fleischkäse-Cordonbleu Pommes Frites Zweierlei Rüeblischeiben	Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Trockentomaten	Thonsalat garniert mit Ruchbrot
<b>Samstag</b> 3. Mai	Broccolicrèmesuppe Rindfleischvogel an Rotweinsauce Nudeln Kohlrabi mit Kräutern	Pizzaküchlein mit gemischtem Salat	Gebackene Aprikosen-Jalousie
<b>Sonntag</b> 4. Mai	Bouillon nach Bauernart Kalbsbraten an Calvadossauce Kartoffelgratin Saisongemüse Zitroneneisbecher		Heisser Lenzburger Schloss Schüblig mit Krawättli-Teigwarensalat

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.