



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 28. April	Frühlingssuppe Rindshamburger an Barbecuesauce Rösti Sticks Gelbe Butterbohnen	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm	Ravioli an Tomatensauce mit Parmesan
Dienstag 29. April	Blumenkohlcrèmesuppe Schweinsragout Grossmutter Art Risi Bisi Cornets gefüllt mit Vanillecrème	Pulled Geschnetzeltes (Erbisenbasis) mit Süsskartoffelstock und Tagesgemüse	Siedfleischsalat mit Ruchbrot
Mittwoch 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
Donnerstag 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
Freitag 2. Mai	Bouillon mit Backerbsen Fleischkäse-Cordonbleu Pommes Frites Zweierlei Rüeblischeiben	Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Trockentomaten	Thonsalat garniert mit Ruchbrot
Samstag 3. Mai	Broccolicrèmesuppe Rindfleischvogel an Rotweinsauce Nudeln Kohlrabi mit Kräutern	Pizzaküchlein mit gemischtem Salat	Gebackene Aprikosen-Jalousie
Sonntag 4. Mai	Bouillon nach Bauernart Kalbsbraten an Calvadossauce Kartoffelgratin Saisongemüse Zitroneneisbecher		Heisser Lenzburger Schloss Schüblig mit Krawättli-Teigwarensalat

Zum Mittagmenü 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.