



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 19. Mai	Spargelcrèmesuppe Kalbsvossen an Calvadosauce Duchesse-Kartoffeln Gelbe Butterbohnen	Paniertes Vegischnitzel mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	Cervelat-Käsesalat mit Ruchbrot
Dienstag 20. Mai	Geburtstagsmenü Frühlingssuppe Rindsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Rösti Broccoli-Röschen Erdbeerschnitte	Gefüllte Tortillas mit Gemüse, Käsesauce und Avocadocrème	Back-Camembert mit Preiselbeeren Tomaten-Basilikum Salat
Mittwoch 21. Mai	Bouillon mit Eierfäden Gebratenes Pariser Schnitzel Spaghetti an Tomatensauce Kefen	«bike to work» Brioche-Brötchen Gefüllt mit Pulled- Geschnetzeltem Salat, Gurken und Zwiebeln an Barbecuesauce	Gefüllte Pfannkuchen mit Himbeerkonfi
Donnerstag 22. Mai	Grünerbsensuppe Rindsbraten an Rosmarinjus Spätzli Blumenkohl Glacé mit Rahm	Tagliatelle an Gorgonzolasauce Trockentomaten und Rucola	Pot-au-feu mit mit Ruchbrot
Freitag 23. Mai	Bouillon mit Einlage Gebratener Lachs (NO) an Dillsauce Petersilienkartoffeln Ratatouille-Gemüse	«Moussaka» mit Vegi-Bolognese, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Béchamelsauce und Käse	Eierbrötli mit Spargeln Gurken, Silberzwiebeln
Samstag 24. Mai	Broccolicrèmesuppe Hackbraten an Rotweinsauce Nudeln Ofentomate	Chäschüechli mit gemischtem Salat	Siedfleischsalat mit Knoblibrot
Sonntag 25. Mai	Geburtstagsmenü Frühlingszwiebelnsuppe Riz Casimir (Poulet) Garniert mit verschiedenen Früchten Schoggicrème mit Rahm		Hörnliggratin mit Schinkenstreifen und Apfelmus

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.