

Menüplan 22. April bis 28. April 2024

	Mittagessen	Abendessen
MO	Pastinaken-Apfelsuppe Pouletschenkelsteak Pommes Williams Mangold Merinques mit Rahm Vegi: Green Mountain Burger	Tagessuppe Goulaschsuppe mit Rindfleisch und Bauernbrot
DI	Gemüsecremesuppe Schnitzel vom Schwein an Pilzrahmsauce Teigwaren Knackerbsen Früchteschnitte Vegi: Frühlingsrolle mit Dip	Tagessuppe Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
MI	 Risottoplausch	Tagessuppe Wynetaler Schweinswürstli mit Lauchgemüse und Zwirbelbrot
DO	Zucchetticremesuppe Schweinssteak an Cognacrahmsauce Spätzle Wurzelgemüse Karamellflan Vegi: Bunte Gemüsepfanne mit Linsen	Tagessuppe « Quiche Lorraine » Lothringer Speckkuchen
FR	Karottensuppe Zander-Knusperli mit Tartarsauce Dampfkartoffeln Spinat Vanilleglace Vegi: Panierte Sojastäbchen mit Remoulade	Tagessuppe Geschwellte mit Chäs Kräuterquark und Baumnüssen
SA	Haferflockensuppe Trutenragout Griesshalbmonde Rüebli Bunter Dessertteller Vegi: Nudelgericht mit Erbsli	Tagessuppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Früchtegarnitur
SO 	Ratatouillesuppe Kalbsgeschnetzeltes Edelweissteigwaren Broccoli Bayerische Mokka creme Vegi: Bündner Capuns	Tagessuppe Rauchlachs (SCT) mit Senf-Honigsauce und Toast

Legende:  Geburtstagsmenü Bewohner  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Japanische Ramennudeln mit Rindsstreifen und Gemüse</p>	<p>Abendessenangebot: -Käseplatte -Birchermüesli -Café complet -verschiedene Breivarianten</p>
---	---

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.