

Menüplan 12. Mai bis 18. Mai 2025

	Mittagessen	Abendessen
MO	Schwarzwurzelsuppe Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti Rosenkohl Fruchttörtli Vegi: Teigwaren mit Bärlauchsauce	Tagessuppe Rösti-Pizza mit Mozzarella
DI	Bouillon mit Croutons Kalbsschulterbraten an Kerbelrahmsauce Kartoffelgratin Rüebli Donauwelle Vegi: Buntes Spargelragout	Tagessuppe Toast «Melba» mit Pfirsich und Schinken
MI	Gemüsecremesuppe Rindsragout Spätzle Rahmspinat Ananas mit Minze Vegi: Mischpilz-Hirsotto	Tagessuppe Schottischer Lachs , gebeizt mit Meerrettich und Zitrone Brotauswahl
DO	Currysuppe Schweins-Cordon bleu Pommes frites Kohlrabi Blutorangencreme Vegi: Falsche Kutteln mit Pelati	Tagessuppe Früchte-Blechkuchen mit Cognacsauce
FR	Kartoffelsuppe Wolfsbarschfilet (IT) an Dillsauce Risotto Stangensellerie Glaceschnitte Vegi: Burger Caprese mit Formaggio	Tagessuppe Gemischter Fleischteller mit Essiggemüse und Ruchbrot
SA	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen Kaninchenragout (HU) Polenta Röschengemüse Fruchtsalat Vegi: Gefüllter Kohlrabi	Tagessuppe Mafia-Torte mit Salami
SO	Suppe Pouletsteak an Brombeersauce Mischgemüse Butternüdeli Rhabarber-Creme Vegi: Linsenbällchen mit Sauerrahm	Tagessuppe Weichkäseplatte mit Kiwi und Baguettebrot

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Dienstag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Griechische Moussaka (Rind) mit Rahmsauce</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Cafe complet -verschiedene Breivarianten
---	--

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.