

Menü-Übersicht

Woche: 14

Mo, 31. 03. bis So, 06. 04. 2025



Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag 05.04.2025	Sonntag 06.04.2025
Orangen-Randencremesuppe ***** Pfälzer-Karottensalat ***** Truthahnragout mit Cranberrys Müscheli Rosenkohl ***** Quornragout mit Cranberrys *****	Grünerbsenpüreesuppe ***** Champignon-Lauchsalat ***** Rindsiedfleisch Meerrettichsauce Salzkartoffeln Bouillon-Gemüse ***** Edamame-Quinoaburger *****	"Zuppa mille fanti" Rindsbouillon mit Ei ***** Blattsalat mit gerösteten Kernen ***** Pouletschnitzeli Cafe de Parissauce Knöpfli grüne Bohnen ***** Gemüse-Tätschli *****	Tessiner Maisgriessuppe ***** Fenchel-Apfelsalat mit Curry ***** Bärlauch-Fleischkäse Senfrahmsauce Kartoffelgebäck Kräuter-Tomate ***** Linsen-Bratling *****	Pikante Maispüreesuppe ***** Anti Pasti Salat ***** Gebratenes Doradenfilet Limonenbutter Weissweinsrisotto Frühlingsgemüse ***** Käse-Omelette *****	Garburesuppe ***** Frühlingsalat mit Radieschen ***** Schweinsgeschnetztes "Stroganoff" Serviettenknödel geschmorter Lattich ***** Pilzgeschnetztes "Stroganoff" *****	Spargelcremesuppe ***** Blumenkohlsalat mit Safran ***** Kalbs-Piccata Tomatensauce Spaghetti zweierlei Gemüse ***** Tofu-Piccata *****
Mittagessen	Wochen-Hit Zweifarbige Tagliatelle mit Rauchlachs Zitronensauce und gebratenem Fenchel			Menü Spezial Geschmorter Pouletschenkel Süßkartoffeltätschli und Kohlraben		

Fleisch- & Fischherkunft:

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz
 Doradenfilet aus griechischer Zucht, Rauchlachs aus norwegischer Zucht
 Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*

Allergene: