

Menü-Übersicht

Woche: 17

Mo, 21. 04. bis So, 27. 04. 2025



Ostermontag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025
Spargel- cremesuppe ***** Cole Slaw Salat ***** Duett vom Lamm (Huft und Koteletts) Honig-Kräuterjus Rösti-Sticks Erbsen französische Art ***** Mediterraner Gemüseburger *****	Thailändische Currysuppe ***** Fenchelsalat mit Orangen ***** Truthahn-Frikassee mit Estragon Polenta glasierte Karotten ***** Quorn-Frikassee mit Estragon *****	Brunnenkresse- cremesuppe ***** gemischter Salat ***** Heisser Schinken Blatt- und Kartoffelsalat ***** Blumenkohl- Käsemedallion *****	Tomatenbouillon mit Backerbsen ***** Linsensalat mit Frühlingszwiebeln ***** Pouletschnitzeli Rahmsauce UrDinkelteigwaren Zucchetti ***** Tofuschnitzeli *****	Gelberbsen- püreesuppe ***** Blattsalat, Thousand Island-Dressing ***** Zanderfilet Kräuter-Pernodsauce Gemüsereis Mandel-Broccoli ***** Kernen-Bratlinge *****	Garburesuppe ***** Maissalat ***** Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Teigwaren zweifarbige Bohnen ***** Soja-Wurst Zwiebelsauce *****	Broccoli- cremesuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Radiesli ***** Gespickter Rindsschmorbraten Bratensauce Kartoffelstock zweierlei Gemüse ***** Cashewkernen-Braten *****
Mittagessen	Wochen-Hit Gemüse-Teller mit cremigen Bärlauchspätzli			Menü Spezial Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelkroketten und grüne Spargeln		

Fleisch- & Fischherkunft:

Allergene:

Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindfleisch aus der Schweiz, Lammfleisch aus der Schweiz und Neuseeland
Zanderfilet aus Estland

Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.