

MENUPLAN KW 17
20. bis 26. April 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 20.04. Geburtstag Fr. Challand	Gemüsesuppe / Salat Rindsragout Nudeln Bohnen Cremeschnitte	Gemüseragout Nudeln Bohnen	Spinat-Mozzarella Pfannkuchen Tomatensalat
Dienstag 21.04.	Suppe Pflanze Art / Salat Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Kohlrabi an Weisses Sauce Moccacreme	Panierter Sellerie Pommes Frites Kohlrabi an Weisses Sauce	Fotzelschnittli Zwetschgenkompott
Mittwoch 22.04.	Haferflöcklisuppe / Salat Lasagne Bolognese mit Bärlauch	Gemüse-Lasagne	Wurstsalat Brot
Donnerstag 23.04.	Karottensuppe / Assortierter Salat Pouletgeschneitztes Süss-Sauer Reis Nussgipfeli	Tofu Süss-Sauer Reis	Rhabarberkuchen mit Rahm
Freitag 24.04.	Curry-Reis Suppe / Salat Sautierte Tropenzungenfilets Müllerinart Salzkartoffeln Blattspinat	Pochiertes Ei auf Blattspinat Mornaysauce Salzkartoffeln	Spätzliauflauf mit Gemüse
Samstag 25.04.	Griesssuppe / Salat Hackbraten an Pilzsauce Hörnli Peperonigemüse	Hörnliauflauf mit Gemüse und Käse	Frühlingsrollen mit Curry-Quark Dip Rüebli Salat
Sonntag 26.04.	Bouillon mit Fideli / Salat Geschmorter Schweinschulterbraten Bramata Polenta Gemüse garnitur Panna Cotta	Gemüseteller Bramata Polenta	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
Tropenzunge Wildfang, Atlantik