

MENUPLAN KW 19

04. Mai bis 10. Mai 2026

	MENU	Vegetarisch	Abendessen
Montag 04.05.	Gemüsesuppe / Salat Rindsragout mit Teigwaren Lattich	Gemüseragout Teigwaren Lattich	Apfelrösti
Dienstag 05.05.	Suppe Pflanze Art / Salat Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Bohnen Gebrannte Creme	Rösti mit Käse und Spiegelei	Capuns
Mittwoch 06.05.	Lauchcremesuppe / Salat Gebratene Pouletbrust an Currysauce Reis Früchte	Tofuschnitzel an Currysauce Reis Früchte	Käsesalat mit Gemüse
Donnerstag 07.05.	Haferflöcklisuppe / Assortierter Salat Spaghetti Bolognese «Christians Käsekuchen»	Spaghetti Napoli	Spinat-Mozzarella Findusplätzli Brüsseler Endivien
Freitag 08.05.	Tomatencremesuppe / Salat Zander Knusperli mit Tartarsauce Gemüsekartoffeln	Blumenkohl Knusperli Tartarsauce Gemüsekartoffeln	Belegte Brötli
Samstag 09.05. Geburtstag Fr. Balzli	Karottencremesuppe / Salat Wurst und Speck Salzkartoffeln Sauerkraut Meringues mit Rahm	Tortelini an Käsesauce	Rhabarber Götterspeise
Sonntag 10.05. Geburtstag Fr. Saurer	Bouillon mit Flädli / Salat Schweinsragout Kartoffelstock Erbsli und Rüebl Glace	Gekochtes Ei an Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebl	Café Complet Käse-Fleischplatte

Fleisch, Geflügel, Wurst und Backwaren ausschliesslich aus CH-Produkten. Ausnahmen werden speziell deklariert. Das Küchenteam berät sie gerne bezüglich Lebensmittelallergien
Zander Binnenfischerei, Europa