



Menüplan vom 15.4. bis 21.4.2024

Woche 16	Mittagessen	Abendessen
Montag 15.4.2024	Gemüsepüreesuppe Poulet - Hackbraten aus dem Ried Balsamicojus Safranrisotto Broccoli	Chäschüechli Gemischter Salat
Dienstag 16.4.2024	Bärlauch - Reis - Suppe Grüner Speck Salzkartoffeln Saucenrübli Zitronencake	"American Pancakes" Pfannkuchen mit Heidelbeeren Ahornsirup
Mittwoch 17.4.2024	Weisswein - Lauchsuppe Marinierter Paneerkäse Currysauce Basmatireis Pak Choy mit Sesam	Thonsalat Nizza mit Kartoffeln, Bohnen und Tomaten Focaccia
Donnerstag 18.4.2024	Gemüsesuppe Walliser Schnitzel mit Tomate und Raclettekäse Bratkartoffeln Gemüwestreifen Fruchtsalat	Frühlings – Brotscheibe Belegte Vollkornbrotscheibe mit Senf - Mayo, Schinken, Radieschen und Spargeln
Freitag 19.4.2024	Hafersuppe mit Gemüse Seehechtknusperli im Bierteig Tartarsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	Gelberbsensuppe mit Kalbszungen-Würfel
Samstag 20.4.2024	Bouillon mit Backerbsen Spaghetti "Carbonara" Knusperspeck und Sbrinz Schmortomätkli	Exotisches Birchermüesli mit Kokos, Ananas, Mango und Limette
Sonntag 21.4.2024	Spinatcremesuppe Kalbsschulterbraten Honig - Thymian - Sauce Kartoffelkroketten Buntes Frühlingsgemüse Caramelköppli	Kalter Teller mit Fleisch und Käse

Sofern nichts anderes vermerkt ist, stammt unser Fleisch aus regionaler und inländischer Produktion.

Seehecht: WIFA - FAO 47 / DE

Über Allergene Inhaltsstoffe informiert Sie auf Anfrage der Küchenchef.