



## Menüplan vom 15.4. bis 21.4.2024

Woche 16	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag 15.4.2024</b>	Gemüsepüreesuppe  Poulet Hackbraten Balsamicojus Safranrisotto Broccoli	Chäschüechli Gemischter Salat
<b>Dienstag 16.4.2024</b>	Bärlauch - Reis - Suppe  Grüner Speck Salzkartoffeln Saucenrüepli  Hausgemachte Zimtschnecken	"American Pancakes" Pfannkuchen mit Heidelbeeren Ahornsirup
<b>Mittwoch 17.4.2024</b>	Lauchsuppe  Marinierter Paneerkäse Currysauce Basmatireis Pak Choy mit schwarzem Sesam	Thonsalat Nizza Spezialbrot
<b>Donnerstag 18.4.2024</b>	Gemüsesuppe  Walliser Schnitzel mit Tomate und Raclettekäse Bratkartoffeln Gemüsestreifen	Belegte Brotscheibe "Frühling" Senfmayo, Schinken, Radieschen
<b>Freitag 19.4.2024</b>	Hafersuppe mit Gemüse  Seehechtknusperli im Bierteig Tartarsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen  Geburtsstagsdessert von Frau Joss Ida	Gelberbssuppe mit Kalbszungenwürfeli
<b>Samstag 20.4.2024</b>	Bouillon mit Backerbsen  Spaghetti "Carbonara" Knusperspeck und Sbrinz Schmortomätl	Exotisches Birchermüesli mit Kokos, Ananas und Limette
<b>Sonntag 21.4.2024</b>	Spinatcremesuppe  Kalbsschulterbraten Honig - Thymian - Sauce Pommes Dauphine Buntes Frühlingsgemüse  Hausgemachter Schokoladenkuchen	Kalter Teller Fleisch und Käse Auswahl

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.