



## Menüplan vom 22.4. bis 28.4.2024

Woche 17	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag 22.4.2024</b>	Gemüsepüreesuppe  Rindfleischvogel Maisschnitte Zucchetti	Kartoffelauflauf mit Emmentaler und Speck Rüebli - Kabissalat
<b>Dienstag 23.4.2024</b>	Brotsuppe mit Weisswein  Rippli mit Senf Schupfnudeln Lauch à la creme	Milchreis Zimtzucker Kirschenkompott
<b>Mittwoch 24.4.2024</b>	Blumenkohlsuppe  65°C Ei vom Freilandhuhn Sauce Hollandaise Zitronen - Risotto Grüne Spargeln  Geburtstagsdessert von Frau Hüsy	Schinkengipfeli Gemischter Salat
<b>Donnerstag 25.4.2024</b>	Gemüsesuppe  Kutteln Tomatensauce Kartoffelstock Broccoli  Geburtstagsdessert von Frau Stucki	Götterspeise mit Zwieback, Rhabarber und Vanillecreme
<b>Freitag 26.4.2024</b>	Bouillon mit Flädli  Fischragout Safransauce Reis mit Gemüsewürfeli	Chässalat mit Mammut- und Raubritter Käse Geschwellte Kartoffeln
<b>Samstag 27.4.2024</b>	Spargelcremesuppe  Frühlingsgemüsekuchen mit Creme Fraiche	Brättoast Randensalat
<b>Sonntag 28.4.2024</b>	Champignoncremesuppe  Paniertes Schweinsschnitzel Ketchup und Zitrone Pommes Frites Erbsli und Rüebli  Fruchtsalat	Kalter Teller Fleisch und Käse Auswahl

Sofern nichts anderes vermerkt ist, stammt unser Fleisch aus regionaler und inländischer Produktion.  
Herkunft Fischragout: Auskunft auf Anfrage.  
Über Allergene Inhaltsstoffe informiert Sie auf Anfrage der Küchenchef.