

Menüplan KW 18 27.04.26 bis 03.05.26

	<i>MONTAG</i>	<i>DIENSTAG</i>	<i>MITTWOCH</i>	<i>DONNERSTAG</i>	<i>FREITAG</i>	<i>SAMSTAG</i>	<i>SONNTAG</i>
<i>SUPPE/ SALAT</i>	Grüne-Bohnen-Suppe	Kohlrabi-Rahmsuppe	Steinpilz-Rahmsuppe	Bouillon Diablotins	Rosenkohl-Rahmsuppe	Gemüsesuppe	Erbsen-Brokkoli-Suppe Minze
<i>MENU 1</i>	Pastetli Kalbsfleischkügel Champignons Erbsen & Rüebl i	Schweinsplätzli Paprika-Rahmsauce Butternudeln Ofentomaten	Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes Rösti Rüebl i	Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Butterreis Knackerbsen	Saiblingfilet (Island) Petersilien-Rahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Spätzli-Gemüse-Gratin Rauchtofu Quark Greyerzer	Rindsragout Balsamicosauce Kartoffelstock Gemischte Spargeln
<i>MENU 2</i>	Gebackener Halloumi Sauerrahm Auberginen Bratkartoffeln	Gefüllte Peperoni «Tex-Mex» Vegi-Hack Indianerbohnen Pilawreis	Brokkoligratin Rahm Käse Spätzli	Quornschnitzel Senfrahmsauce Griessschnitte Zucchetti	Gekochte Eier Safransauce Polenta Grüne Spargeln	Pasta Tomatensauce Parmesan	Nussbraten Vegi-Jus Kräuter-Ebly Kohlrabi
<i>DESSERT</i>	Coupe Denmark Vanilleglace Schoggisauce	Mangocreme Joghurt Pistazien	Vanilleglace Meringue	Kokos-Rüebl-Cake	Sauerrahmköpfli Fruchtsauce	Zitronencreme Kondensmilch Sablé	Schoggi-Mousse Rhabarber-Kompott
<i>Z'NACHT</i>	Käseteller Quarkdip Geschwellti	Milchreis Zwetschgen-Kompott	Bärlauch-Ravioli Zitronenbutter	Kartoffel-Gnocchi Tomatensauce Mascarpone	Eier-Omelette Schnittlauch Brötli	Birnenkuchen Schlagrahm	Vegetarische Älpler Makkaroni Apfelmus

Alternatives z'Nacht auf Vorbestellung (bis am Mittag): Tagessuppe, Griessbrei mit Früchtekompott, 2 Chäschüechli mit Salat, 1 Schinkengipfeli mit Salat, Birchermüesli, Café Complet