

Menüplan vom 22. Mai - 28. Mai 2023

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
MONTAG, 22. Mai		
Kichererbsensuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganow Polenta Grüne Bohnen	Überbackene Rösti mit Tomaten und Raclettekäse Salat franz.	Kichererbsensuppe Spargelravioli an Spargelragout Salat mit Parmesansplitter
DIENSTAG, 23. Mai		
Grünerbsensuppe Linsen-Gemüse-Curry Basmatireis Frittierte Bananen Heidelbeercake	Linsen-Gemüse-Curry Basmatireis Frittierte Bananen Heidelbeercake	Grünerbsensuppe Milchreis Zimtucker Apfelmus
MITTWOCH, 24. Mai		
Gemüsecremesuppe Kalbs-Cordon-Bleu Ketchup Pommes frites Peperonata Fruchtsalat	Rührei mit Kräutern Bratkartoffeln Peperonata Fruchtsalat	Gemüsecremesuppe Chäschüechli Salat franz.
DONNERSTAG, 25. Mai		
Tomatencremesuppe Rindsgehacktes Reibkäse Hörnli Apfelmus	Hafer-Quark-Täschli Pilzrahmsauce Grüne Spargeln Schoggiflan	Tomatencremesuppe Spätzligratin mit Gemüse Salat mit Ei (franz.)
FREITAG, 26. Mai		
Spargelcremesuppe Fischknusperli Quarkmayo Salzkartoffeln Zucchetti	Blumenkohl im Backteig Quarkmayo Sautierte Polentaschnitte Zucchetti	Spargelcremesuppe Nidelwähe Schlagrahm
SAMSTAG, 27. Mai		
Broccolicremesuppe Lauch-Speck-Wähe Salat franz. Zitronencreme	Reibkäse Tomatensauce Müschele-Teigwaren Grüne Bohnen Zitronencreme	Broccolicremesuppe Laugenbrötli Tomaten-Mozzarella-Salat
SONNTAG, 28. Mai		
Gemüsecremesuppe Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelstock Blattspinat Erdbeer-Tiramisu	Rührei mit Kräutern Kartoffelstock Blattspinat Cake Portion	Gemüsecremesuppe Griessbrei Zimtucker Zwetschgenkompott

	Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott
--	---

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind:
Fischknusperli: Zander aus Kasachstan (Aquakultur)

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch