

22.04. – 28.04.2024



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 22.04.	Pouletgeschnetzeltes an Limettensauce mit Basmatireis und Brokkoli Glace	Asiatisches Gemüse mit Limettensauce, Basmatireis und Naan- Brot Glace	Geröstete Haferuppe Tagessalat	Kaiserschmarrn mit Aprikosen- kompott
Dienstag 23.04.	Hackbraten (Schwein/Rind) mit Bratkartoffeln und grünen Spargeln Orangecake	Bratkartoffeln mit grünen Spargeln und Ei- vinaigrette Orangecake	Gemüsesuppe Tagessalat	Wienerli im Teig auf Randensalat
Mittwoch 24.04.	Kalbsvoressen mit cremiger Polenta und Erbsli mit Schwarzwurzeln Griessköppli	Cremige Polenta mit Peperonata und Kichererbsentätschli Griessköppli	Spargelsuppe Tagessalat	Tomatensalat mit Mozzarella, Knoblauchbrot
Donnerstag 25.04.	Hausgemachtes Cordon bleu (Schwein) Röstikroketten und Rüebli Schokoladencreme	Paniertes Zucchettischnitzel mit Röstikrokette und Rüebli Schokoladencreme	Bouillon mit Flädli Tagessalat	Penne carbonara und Reibkäse
Freitag 26.04.	Wähen-Buffer Käse Wähe mit und ohne Speck	Wähen-Buffer Käse Wähe	Gerstensuppe Gemischter Salat	Rösti und Spiegelei
Samstag 27.04.	G'Hackets (Rind) und Hörnli mit Apfelmus Berliner	Sojagehacktes mit Hörnli und Apfelmus Berliner	Bärlauchsuppe Tagessalat	Toast Hawaii
Sonntag 28.04.	Poulet Piccata mit Tomatensauce, Risotto und Bohnen Schwarzwälder	Geschmorter Sellerie mit Risotto und grünen Bohnen Schwarzwälder	Pastinaken- Apfel-Suppe Tagessalat	Schinkenteller mit hausgemachter Brioche, Butter Und Konfi
1. Crêpes mit Konfiture 2. Speckteller mit Zwiebeln und Brot 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

Wir verarbeiten hauptsächlich Produkte aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.
Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.