

# Menüplan

## 06.05. – 12.05.2024



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
<b>Montag</b> 06.05.	Pouletragout an Pilzsauce Teigwaren und Bohnen Zitronenkuchen	Schmorgemüseragout an Pilzsauce Teigwaren und Brokkoli Zitronenkuchen	Bouillon mit Flädli Tagessalat	Apfeljalousie mit Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 07.05.	Dunkles Kalbsgeschnetzelt Spätzli überbackener Blumenkohl Glacé	Vegetarisches Geschnetzelt Spätzli überbackener Blumenkohl Glacé	Gemüsesuppe Tagessalat	Tomatensalat mit Mozzarella und hausgemachtem Brot
<b>Mittwoch</b> 08.05.	Geräucherter Schweinshalsbraten Kartoffelstock Kohlrabi mit Brokkoli Gebrannte Crème	Ofenpastinake Kartoffelstock Bohnen Gebrannte Crème	Rüebli-Suppe Tagessalat	Käseschnitte
<b>Donnerstag</b> 09.05.	Rindsvoressen Polenta Peperonata Weisses Schoggimousse	Eierrolle Polenta Peperonata Weisses Schoggimousse	Kartoffel-Lauch-Suppe Tagessalat	Spargelravioli an Rahmsauce
<b>Freitag</b> 10.05.	Wähen-Buffer Käse Wähe mit und ohne Speck	Wähen-Buffer Käsewähe	Gerstensuppe Tagessalat	Birchermüesli mit frischen Beeren und Eiback
<b>Samstag</b> 11.05.	Pouletknusperli mit Zitrone Bratkartoffeln Zucchetti Nussgipfel	Gemüseknusperli Bratkartoffeln Zucchetti Nussgipfel	Tomatensuppe Tagessalat	Weggli gefüllt mit Eiermasse
<b>Sonntag</b> 12.05.	Muttertag	Muttertag	Tagessalat	Fleisch- und Käse-Teller mit Brot, Butter und Konfitüre
1. Geräucherte Forelle mit Meerrettich 2. Weichkäseteller mit Dörrfrüchten 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			<b>Auswahlmenü für den Abend</b>	

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