

Woche 17/2025	Mittag	Abend
<b>Montag</b> <b>21.04</b>	Rüebli- suppe  Schweinscordonbleu Pommes Frites Kräuterkohlrabi  Moccamousse	Birchermüesli mit Erdbeeren Brot und Butter
<b>Dienstag</b> <b>22.04</b>	Bärlauchcremesuppe  Gebratener Fleischkäse mit Kräuterjus Ofenkartoffeln mit Gemüseallerlei  Brönnti Creme	Brüsselersalat mit Apfel Saucenkartoffeln
<b>Mittwoch</b> <b>23.04</b>	Süssmaiscremesuppe  Pouletgeschnetztes Senfrahmsauce Ebly Broccoli mit Parmesan  Exotischer Fruchtsalat	Götterspeise
<b>Donnerstag</b> <b>24.04</b>	Zucchettisuppe  Lammfrikassée Polenta Bohnen  Schmelzbrötli	Sulzchöpfli garniert Brot
<b>Freitag</b> <b>25.04</b>	Klare Gemüsesuppe  Pangasiusfilet Zitronensauce Petersilienkartoffeln Spargelragout  Mini-Erdbeertörtli	Mediterraner Gemüseuchen
<b>Samstag</b> <b>26.04</b>	Gemüsecremesuppe Blattsalat  Äplermagaronen mit Speck und Schinken  Schoggimousse	Käseteller garniert Gschwellige Kräuterquark
<b>Sonntag</b> <b>27.04</b>	Selleriesuppe mit Pastis  Hackbraten Kroketten Mischgemüse  Cake	Apfelrösti mit Vanillesauce

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Pangasius FAO 71↑

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Woche 18/2025	Mittag	Abend
<b>Montag</b> <b>28.04</b>	Randencremesuppe  Fleischkügel mit Safransauce Kartoffelstock Blattspinat  Ananassalat mit Zitronenmelisse	Gemischter Salatteller mit Ei garniert Brot
<b>Dienstag</b> <b>29.04</b>	Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum Salatbuffet  Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch  Brownies	Griesschöpfli mit Himbeersirup Früchtekompott
<b>Mittwoch</b> <b>30.04</b>	Bouillon mit Fideli  Schweinsgeschnetzeltes Kartoffelgratin Mischgemüse  Stracciatellacreme	Erdbeer-Rhabarberschnittli auf Ein- back mit Rahm
<b>Donnerstag</b> <b>01.05</b>  <b>Gratiszvieri</b>	Reiscremesuppe mit Kokosmilch  Pouletnuggets Bärlauchmayonnaise Dampfkartoffeln Kefen  Rhabarbermousse	Minestrone mit hausgemachtem Brötli
<b>Freitag</b> <b>02.05</b>	Schwarzwurzelsuppe mit Apfel und Speck  Sautierte Zanderfilet mit Weissweinsauce Neue Kartoffeln Grüne Spargeln  Blechkuchen	Wienerli im Teig mit Blattsalat
<b>Samstag</b> <b>03.05</b>	Ochsenschwanzsuppe  Selleriepiccata Spaghetti Tomatensauce und Reibkäse  Tiramisu	Birchermüesli mit Erdbeeren und Aprikosen Brot
<b>Sonntag</b> <b>04.05</b>	Hafersuppe  Kaninchenfleischvogel mit Balsamicosauce Thymian-Polenta Bohnen  Vanilleglace mit Erdbeeren	Gebackene Militärkäseschnitte Kopf- und Rüeblisalat

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Zander= FAO 05 Kaninchen= Ungarn ←

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.