

Menuplan vom 15. April bis 21. April 2024

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: **Kutteln an Tomatensauce serviert mit Salzkartoffeln**

Mi-Do: **Teigwaren mit Bärlauch Pesto und grünem Spargel**

Fr-So: **Toast Melba (Toast mit Pfirsich, Schinken und Raclettekäse überbacken)**

Mittagessen Menu 1

Täglich Salatbuffet
Orangensaft statt Suppe möglich

Mo
15.04.24

Currysuppe
Schweinsrahmschnitzel
Bratkartoffeln und Blumenkohl
Götterspeise mit Rhabarber

Di
16.04.24

Rüeblisuppe mit Kokosmilch
Pouletbrust gebraten
Tagliatelle und gratinierte Tomate
Exoticfrappée

Mi
17.04.24

Fenchelsuppe
Sauerbraten an Bratensauce
Bärlauchspätzli und Pfälzer Rüebl
Schokoladen Flan

Do
18.04.24

Erbsen-Minz Suppe
Brätkügel im Pastetli
mit Erbsengemüse
Zigerkrapfen

Fr
19.04.24

Griesssuppe
Forellenfilet (CH) gebraten,
Mandelbutter Reis und Rahmspinat
Limettenjoghurt und Sablé

Sa
20.04.24
Geburts-
tags
Menü Frau
Swoboda

Spargelsuppe
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin, Bohnen und Kohlrabi
Panna Cotta

So
21.04.24

***Bouillon mit Einlage**
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Broccoli
Frischer Fruchtsalat

Mittagessen Menu 2

Täglich Salatbuffet
Orangensaft statt Suppe möglich

Currysuppe
Pastetli gefüllt mit
Gemüse-Spargel Ragout
Götterspeise mit Rhabarber

Rüeblisuppe mit Kokosmilch
Lauwarmer Gemüse-Glasnudelsalat mit
Frühlingsrolle, Sweet-Chili Sauce
Exoticfrappée

Fenchelsuppe
Tomatenrisotto mit gebratenen
Artischocken und Basilikum
Schokoladen Flan

Erbsen-Minz Suppe
Tortillia Fladen gefüllt mit Gemüse,
Avocado und Feta, Sauerrahm Dip
Zigerkrapfen

Griesssuppe
Bramata Polenta
mit geschmorten Cherrytomaten
Limettenjoghurt und Sablé

Spargelsuppe
Käsewähe
und Ofengemüsewähe
Panna Cotta

***Bouillon mit Einlage**
Gemüseteller mit Ei-Omelette
an leichter Rahmsauce
Frischer Fruchtsalat

Nachtessen

Mo
15.04.24

Käseküechli
serviert mit Randensalat

Di
16.04.24

Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker
serviert mit Aprikosenkompott

Mi
17.04.24

Tomatenspaghetti
serviert mit Reibkäse

Do
18.04.24

Wienerli mit Senf
serviert mit Kartoffelsalat

Fr
19.04.24

Rhabarber- und Zwetschgenwähe
mit Schlagrahm

Sa
20.04.24

Geschwellte Kartoffeln serviert mit
Käseteller und Zigerbutter

So
21.04.24

Buffet
mit Brot, Butter, Konfitüre,
Käse- und Fleischplatte,
Schachtelkäse, Joghurt, Quark,
Gebäck und Wähe
Milch, Kaffee und Tee

Menukomponenten

- | | | | |
|---|--|-----|-------|
| 1 | Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale) | Fr. | 3.-- |
| 2 | Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe | Fr. | 3.-- |
| 3 | Teller Hauptgang (Menu 1-3) | Fr. | 10.-- |
| 4 | Tagesdessert | Fr. | 2.-- |

Salatteller

- | | | | |
|---|---|-----|-------|
| 5 | Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) | Fr. | 5.-- |
| 6 | Salatteller mittel gem. (Suppenteller) | Fr. | 8.-- |
| 7 | Salatteller mit Ei (Menu-Teller) | Fr. | 10.-- |

Nachtessen herzhaft

- | | | | |
|---|---|-----|-------|
| 8 | Toast Williams (Toast mit Vorder-
schinken, Birne und Käse überbacken) | Fr. | 10.-- |
|---|---|-----|-------|

Nachtessen süss

- | | | | |
|---|---------------------------|-----|------|
| 9 | Fruchtwähe mit Schlagrahm | Fr. | 6.-- |
|---|---------------------------|-----|------|

Café complet

- | | | | |
|-----|--|-----|-------|
| 10a | Café complet mit Brot, Butter u. Konfi | Fr. | 6.-- |
| 10b | Café complet, kleines Birchermüesli | Fr. | 8.-- |
| 10c | Café complet mit 3 Stück Käse | Fr. | 10.-- |
| 10d | Café complet mit 3 Stück Aufschnitt | Fr. | 10.-- |

*Diese Suppen enthalten Fleisch

Rüebl oder Rosenkohl

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe
sind zum Nachtessen inbegriffen

Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer). Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.