

senevita Menüplan vom 19. April 2021 bis 25. April 2021

Am Maiegrün

KW 16	Mittagessen	Vegi Menü	Abendessen
Montag, 19.04.2021	Brot-Thymiansuppe mit Sherry Geräucher Bauernschüblig mit Senf-Honigsauce Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut	Brot-Thymiansuppe mit Sherry Geräucher Tofu mit Senf-Honigsauce Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut	Tagessuppe Gemüse-Ravioli mit Spargeln und Bärlauchsauce
Dienstag, 20.04.2021	Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli Kalbgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Schupfnudeln und Kohlrabi Zwetschgen-Mohncake	Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli Quomgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Schupfnudeln und Kohlrabi Zwetschgen-Mohncake	Tagessuppe Rührei mit Trüffelöl auf Toast
Mittwoch, 21.04.2021	Peterlirahmsuppe Saltimbocca vom Schwein mit Polenta und Zucchini Gebrannte Crème 😊	Peterlirahmsuppe Zucchini-Picatta mit Pesto auf Polenta Gebrannte Crème	Tagessuppe Pfannkuchen mit Zimtzucker und Apfelmus 😊
Donnerstag, 22.04.2021	Peperonisuppe mit Kreuzkümmel Pouletragout an Weissweinsauce mit Reis und Erbsen und Rübli	Peperonisuppe mit Kreuzkümmel Gemüseragout an Weissweinsauce mit Reis und Erbsen und Rübli	Tagessuppe Wurstweggen mit Kabis-Rüblisalat
Freitag, 23.04.2021	Gelberbsenpüreesuppe Riesencrevetten (VN) Provençale 😊 mit Zitrone, Salzkartoffeln und Blattspinat	Gelberbsenpüreesuppe Gemüse-Eieromelette auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	Tagessuppe Kirschenauflauf mit Haselnüssen
Samstag, 24.04.2021	Rüblisuppe mit Apfel Büffel Bärlaughacksteak an Biersauce mit Nudeln und Spargeln	Rüblisuppe mit Apfel Nudel-Pilzragout mit Spargel und Estragon	Tagessuppe Kartoffelwähe mit Speck und Majoran
Sonntag, 25.04.2021	Rindfleischbouillon mit Flädli und Kräutern Kalbsbraten mit Steinpilzsauce Spätzli Gelbe Butterbohnen Schwarzwäldertorte	Kräuterbouillon mit Flädli Gemüsespiessli mit Steinpilzsauce Spätzli Gelbe Butterbohnen Schwarzwäldertorte 😊	Tagessuppe Coppa und Salami mit Cornichons und Hausbrot

Wochen-Hit Schweinsschnitzel mit Spargeln, Duchessekartoffeln und Sauce Hollandaise

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Dieses Gericht wird von einem Bewohner speziell gewünscht! 😊

Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden!

Gits ou zum z'Nacht! 😊
Gefülltes Weggli/ Sandwich
Fleischteller/ Käseteller
Birchermüesli
Spiegelei/ Rührei
Waldfest