

# senevita Menüplan vom 12. April 2021 bis 18. April 2021

Am Maiegrün

KW 15	Mittagessen	Vegi Menü	Abendessen
<b>Montag, 12.04.2021</b>	Rindfleischbouillon mit Backerbsen Pouletschenkel an Zitronen-Lorbeersauce Polenta mit Oliven und Ofentomate	Gemüsebouillon mit Backerbsen Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Kirschtomaten und Feta	Tagessuppe Spaghetti mit Steinpilzsauce und Parmesan
<b>Dienstag, 13.04.2021</b>	Gemüse-Curryrahmsuppe Schweinschaxe Cremolata mit Weissweinsrisotto und Fenchel Osterküchlein 😊	Gemüse-Curryrahmsuppe Quornschnitzel Cremolata mit Weissweinsrisotto und Fenchel Osterküchlein	Tagessuppe Käseküchlein mit Blattsalat
<b>Mittwoch, 14.04.2021</b>	Spargelrahmsuppe Gedünstetes Kalbsvoressen mit Pilzen Tagliatelle Ärbsli und Rüebl Caramelchöpfli mit Rahm	Spargelrahmsuppe Tofu an Pilzragout Tagliatelle Ärbsli und Rüebl Caramelchöpfli mit Rahm 😊	Tagessuppe Milchreis mit Rosinen und Birnenschnitzli
<b>Donnerstag, 15.04.2021</b>	Linsensuppe mit Estragon Rindfleisch Burger vom Bühlhof in Hägglingen an Tomaten-Paprikasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Bohnenkraut	Linsensuppe mit Estragon Kichererbsen Burger an Tomaten-Paprikasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Bohnenkraut	Tagessuppe Kalter Truthahnbraten (FR) mit Cocktailsauce und Spargeln
<b>Freitag, 16.04.2021</b>	Lauch-Kartoffelsuppe Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) an Kräuterrahmsauce mit Butterreis und Blattspinat	Lauch-Kartoffelsuppe Spiegelei mit Paprika auf Blattspinat mit Schnittlauchkartoffeln	Tagessuppe Aprikosenwähe mit Rahm
<b>Samstag, 17.04.2021</b>	Geflügelrahmsuppe mit Bärlauch Luzerner Brätkügeli im Blätterteigpastetli mit Rosenkohl	Gemüserahmsuppe mit Bärlauch Vegigeschnetzeltes Luzerner Art im Blätterteigpastetli mit Rosenkohl	Suppe mit Spatz 😊 und Brot
<b>Sonntag, 18.04.2021</b>	Blumenkohlsuppe mit Vanille Büffel-Hackraten mit Bärlauch an Balsamicosauce Hausgemachter Kartoffelstock 😊 Spargelstücken Erdbeeren mit Grand Marnier und Rahm 😊	Blumenkohlsuppe mit Vanille Kartoffelstocknest mit Pilzragout und Spargelstücken Erdbeeren mit Grand Marnier und Rahm	Tagessuppe Café Complet

**Wochen-Hit** Spargeln mit grüner Kräutersauce, dazu Zigeunerschinken und Salzkartoffeln

## 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!