

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

Am Maiegrün

KW 15	Mittagessen	Vegi Menü	Abendessen
Montag, 12.04.2021	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
Dienstag, 13.04.2021	Gemüse-Curryrahmsuppe Schweinschaxe Cremolata mit Weissweinsrisotto und Fenchel Osterküchlein 😊	Gemüse-Curryrahmsuppe Quornschnitzel Cremolata mit Weissweinsrisotto und Fenchel Osterküchlein	Tagessuppe Käseküchlein mit Blattsalat
Mittwoch, 14.04.2021	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
Donnerstag, 15.04.2021	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
Freitag, 16.04.2021	Lauch-Kartoffelsuppe Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) an Kräuterrahmsauce mit Butterreis und Blattspinat	Lauch-Kartoffelsuppe Spiegelei mit Paprika auf Blattspinat mit Schnittlauchkartoffeln	Tagessuppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag, 17.04.2021	Geflügelrahmsuppe mit Bärlauch Luzerner Brätkügeli im Blätterteigpastetli mit Rosenkohl	Gemüserahmsuppe mit Bärlauch Vegigeschnetzeltes Luzerner Art im Blätterteigpastetli mit Rosenkohl	Suppe mit Spatz 😊 und Brot
Sonntag, 18.04.2021	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!