

Menüplan Woche 16 vom 19. April - 25. April 2021

Montag, 19. April	Dienstag, 20. April	Mittwoch, 21. April	Donnerstag, 22. April	Freitag, 23. April	Samstag, 24. April	Sonntag, 25. April
Weissweinsuppe Saisonsalat Rippli vom Carré Wienerli und Senf Bouillonkartoffeln mit viel Gemüse *** Bayerische Creme mit Coulis	Tomatencremesuppe Gemüsesalat Pouletgeschnetzeltes Kasimir mit Curryrahmsauce Früchte Trockenreis *** gemischte Glacé	Bouillon mit Einlage Saisonsalat Rindsburger Pfeffersauce Bärlauchspätzli gratinierter Fenchel *** Apfelsalat mit Sauerrahm	Kartoffelsuppe mit Thymian Gurken-Maissalat Hergiswiler Brätschnitzel Rotweinsauce Schupfnudeln zweifarbene Rüeblen *** Saisonfrucht	Gemüsecremesuppe knackiger Eisbergsalat sautierte Lachstranche (NO), Sauce Hollandaise mit Kräutern Zitronennüdeli Randengemüse *** getränkter Zitronenkuchen	Bouillon mit Einlage gemischter Salat Kalbsfrikassee mit Waldpilzen an Cremesauce Pilawreis Broccolirose *** Meringues mit Rahm	Broccolicremesuppe Frühlingsalat saftiger Schwedenbraten vom Carré, gefüllt mit Dörrzwetschgen, Portweinsauce gebackene Kartoffeln Spargeln *** Creme Catalana
Vegi Weissweinsuppe Auberginen Piccata, Sauerrahm Dip mit Bärlauch Salatgarten *** Bayerische Creme mit Coulis	Vegi Tomatencremesuppe Gemüsesalat pfißiges Gemüsecurry mit Kirchererbsen Trockenreis *** gemischte Glacé	Vegi Bouillon mit Einlage Saisonsalat Crêpes gefüllt mit Spinat und Frischkäse gold-gelb überbacken Herztomaten *** Apfelsalat mit Sauerrahm	Vegi Kartoffelsuppe mit Thymian Gurken-Maissalat Schupfnudeln- Sauerkrautpfanne mit Zwiebelschweizi *** Saisonfrucht	Vegi Gemüsecremesuppe knackiger Eisbergsalat Spargeln Sauce Hollandaise Zitronennüdeli Herztomaten *** getränkter Zitronenkuchen	Vegi Bouillon mit Einlage gemischter Salat Blätterteigfleuron mit Frühlingsgemüse an Cremesauce *** Meringues mit Rahm	Vegi Broccolicremesuppe Frühlingsalat Spanische Omelette Bärlauchsauce gebackene Kartoffeln *** Creme Catalana
<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites	<u>Hit</u> Vitello Tonnato mit Thonsauce und knusprigen Wellen Frites

Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe Nico's Schlorzifladen mit Birnenweggen- Füllung	Suppe gemischte Canapé mit Thon und Salami	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat Hausbrot	Suppe Hörnliglatin mit Eierguss Apfelmus	Suppe Apfelstrudel mit Vanillesauce Milch Kaffee	Suppe Flammkuchen Seerose Salatgarten	Suppe Café Complet mit Fleisch und Käse

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 8.00-18.00 Uhr / 041 444 07 27