

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

### Abendessen Pflege

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

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