

MENÜPLAN WOCHE 20 vom 12. bis 18. Mai 2025

Montag, 12. Mai 2025

Kartoffelsuppe mit Thymian

Fleisch Schweinscordon bleu mit Zitrone
Kartoffelwürfel und buntes Gemüsebouquet

Vegi Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten

Dessert Caramelköpfler

AV 1 Cannelloni mit Spinat und Ricotta an Käsesauce

AV 2 Wienerli im Teig mit Tomatensalat

Spezial Püriert

Dienstag, 13. Mai 2025

Tomatensalat mit Mozzarella

Fleisch Spaghetti Bolognese (mit Rindfleisch) und Gemüsestreifen
und Grana Padano

Vegi "Arancini"
serviert mit Ofengemüse und Bärlauch-Mayonnaise

Dessert Cremeschnitte

AV 1 Käsespätzli mit Apfelmus

AV 2 Spaghetti Napoli mit Reibkäse

Spezial Püriert

Mittwoch, 14. Mai 2025

Selleriesuppe mit Speck

Fleisch Pouletsteak "Asia" an rassischer Sauce
mit Basmatireis und asiatischem Gemüse

Vegi Falafel Schnitzel auf Ratatouille und Kräuter-Sauerrahm
und Würfelpotatoes

Dessert Beeren Tiramisu

AV 1 Ghackets mit Hörnli und Reibkäse

AV 2 Spargeln mit Salzkartoffeln und Kräuterquark

Spezial Püriert

Donnerstag, 15. Mai 2025

Blattsalat mit Ei

Fleisch Spare Ribs an BBQ-Sauce mit
baked Potatoes mit Sauerrahm und Broccoli

Vegi Im Teig frittierte Spargeln mit Zitronen-Mayonnaise
und Radieschen

Dessert Fruchtsalat

AV 1 Kalbspojarski mit Kartoffelstock und Jus

AV 2 Rührei mit Dampfkartoffeln und Blattspinat

Spezial Püriert

Freitag, 16. Mai 2025

	Karottensuppe mit Ingwer
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Salzkartoffeln und Lauchgemüse
Wähe	Kirschenwähe und Spargel-Kartoffel-Wähe
Dessert	Caramel Creme mit Birne
AV 1	Schinken- Käsetoast
AV 2	Petersilien-Risotto mit Eierschwämmchen
Spezial	Püriert

Samstag, 17. Mai 2025

	Bohnensalat mit Kerbel
Fleisch	Schwedenbraten vom Schwein mit Dörrzwetschgen Spätzli und Ersbli mit Rüeblli
Vegi	Gnocchi-Gemüsepfanne an Tomaten-Gin-Sauc mit Reibkäse
Dessert	Süssmostcreme
AV 1	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast
AV 2	Chääschüechli mit Blattsalaten
Spezial	Püriert

Sonntag, 18. Mai 2025

	Spargelcremesuppe
Fleisch	Kalbsgeschnetzelttes an Calvados Sauce Butternudeln und Gemüsebouquet
Vegi	Rotes Thaicurry mit Tofu, Jasminreis und Gemüse
Dessert	Erdbeeren mit Meringue
AV 1	Toast Hawaii
AV 2	Servelat mit Appenzellerkäse und Senf
Spezial	Püriert

Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.