

glücklich wärde ich sein  
und Sie glücklich zu machen

# Menüwochenplan

vom 13. Mai – 19. Mai 2024



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 13. Mai 2024	Gemüsecremesuppe <b>Schweinsragout</b> <b>Hörnli &amp; glasierte Rüebl</b>	<b>Gemüsecapuns</b> <b>mit Käse überbacken</b> Kompott
Dienstag 14. Mai 2024	Selleriesuppe <b>Trutengeschnetzeltes an süss-sauer Sauce</b> <b>Weizennudeln &amp; Maissalat</b>	<b>Spargelsuppe</b> Tete de Moine Brot aus dem Holzofen
Mittwoch 15. Mai 2024	Lauchsuppe <b>Hackbraten mit Pilzrahmsauce</b> <b>Nudeln &amp; Blattsalat</b>	Suppe <b>Belegte Brote</b>
Donnerstag 16. Mai 2024	Rüeblicremesuppe <b>Buurehamme mit Senfsauce</b> <b>Kartoffelsalat</b>	<b>Bananen-Apfel-Pancakes</b> <b>mit Ahornsirup</b>
Freitag 17. Mai 2024	Fenchel-Safransuppe <b>Zander mit Dillrahmsauce</b> <b>Pilawreis &amp; Kräutertomate</b>	<b>Nudelauflauf mit</b> <b>Birnenkompott</b>
Samstag 18. Mai 2024	Tomatencremesuppe <b>Gemüsestrudel mit</b> <b>Kräuterquark</b>	<b>Windbeutel mit</b> <b>Frischkäsefüllung</b>
Sonntag 19. Mai 2024	Bouillon mit Eierstich <b>Kalbsbrustschnitte mit Thymianjus</b> <b>Süsskartoffelstock &amp; Brokkoli</b>	<b>Café Complet</b> <b>Birchermüesli</b> <b>Käse- &amp; Fleischplatte</b>

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.