

<b>Woche 16</b>	<b><u>Mittagessen</u></b>	<b><u>Abendessen</u></b>
<b>Montag</b> 15.04.2019	<b>Tomatencremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> <b>Pommes Frites</b> <b>Blumenkohl „Mornay“</b> Frische Früchte	<b>Birchermüesli</b> mit Weggli
<b>Dienstag</b> 16.04.2019	<b>Geröstete Griesssuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Pouletcurry mit Früchten</b> <b>im Reising</b> Gebäck	<b>Wurstsalat</b> mit Gschwellti
<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	<b>Zucchetticremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Rindssaftplätzli</b> <b>Maisgaletten und Rüeblli mit Kerbel</b> Mango-Quark-Creme	<b>Café Complet</b> mit Käse
<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	<b>Lachsmousse auf Blätterteigkissen</b> <b>Salatbukett</b> *** <b>Gitzirollbraten an Rosmarinjus</b> <b>Kartoffelgratin</b> <b>Grüner Spargel</b> *** <b>Trilogie von der Schokolade</b>	<b>Chäschüechli</b> mit Salat
<b>Freitag</b> 19.04.2019	<b>Kokos-Zitronengras-Suppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safransauce</b> <b>auf Blattspinat und Salzkartoffeln</b> Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	<b>Apfelkuchen</b> mit Rahm
<b>Samstag</b> 20.04.2019	<b>Gemüsecremesuppe</b> Saisonaler Blattsalat <b>Spaghetti Bolo</b> Caramelköpflli	<b>Wienerli</b> mit Kartoffelsalat
<b>Sonntag</b> 21.04.2019	<b>Bouillon mit Sherry</b> Saisonaler Blattsalat <b>Kalbsbraten an Morchelrahmsauce</b> <b>Kartoffelstock und Frühlingsgemüse</b> Osterfladen	<b>Café Complet</b> mit Ostereier
<b>Alternative zum Znacht</b>	<b>Palatschini mit Spinat und Salat oder Fleisch-Käseplättli</b> <b>Birchermüesli oder Café Complet</b>	

Das Fleisch stammt, falls nicht anders deklariert aus der Schweiz

\*Herkunft Fisch= Griechenland/Türkei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.