



MENÜWOCHENPLAN

15. APRIL – 21. APRIL 2024

	Mittagessen	Abendessen
Montag 15.04.2024	Broccolicremesuppe Saisonaler Blattsalat Kokos-Banane mit Currysauce Gemüse-Reis Geburtstagsdessert	Greyerzer-Omelette Saisonsalat
Dienstag 16.04.2024	Spargelcremesuppe Saisonaler Blattsalat Mariniertes Buntbarsch-Filet (ID) an Kräuter-Sauce Paprika-Kartoffeln & Fenchel Rhabarber-Muffin	Zwetschgen-Griess- Auflauf
Mittwoch 17.04.2024	Basilikumcremesuppe Saisonaler Blattsalat Rindfleischvogel Bramata & Kohlräbli Himbeer-Mousse	Belegte Brötli mit Thon & Ei
Donnerstag 18.04.2024	Sellerie-Apfel-Suppe Saisonaler Blattsalat Poulet Oberschenkel an Thymian-Honig-Jus Senf-Kartoffeln & Rosenkohl Stracciatella-Creme	Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln Eisberg-Salat
Freitag 19.04.2024	Gärtnerinsuppe Saisonaler Blattsalat Kalbs-Adrio an Paprika-Rahmsauce Teigwaren & Romanesco Geburtstagsdessert	Im Ei gebratene Griessschnitte Blattsalat
Samstag 20.04.2024	Italienische Gemüsesuppe Saisonaler Blattsalat Safran-Risotto mit Erbsli getrockneten Tomaten & Schinkenwürfeli Mango-Limetten-Trifle	Aprikosen-Mandel- Jalousie mit Vanillesauce
Sonntag 21.04.2024	Fleischsuppe mit Flädli Saisonaler Blattsalat Berner Platte Geburtstagsdessert	Café Complet mit Joghurt

Alternative zum Znacht

Schinken-Käse-Strudel mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.