

Menüplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025 Woche 14

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 31.03.	Bauernsuppe *** Kalbsrahmgulasch Polenta mit Cantadou Glasierte Karotten	Sellerie - Piccata Tomatenspaghetti	Griessbrei mit Aprikosenkompott
Dienstag 01.04.	Karottensuppe *** Schweinsbraten an Senfsauce Safranrisotto Fenchel	Kartoffel - Gnocchi an Basilikumsauce und Cashewnüsse	Café Complet vom Buffet
Mittwoch 02.04.	Linsensuppe *** Bündner Ravioli an Gemüserahmsauce Bündnerfleisch Streifen	Gebackener Weichkäse auf Gemüse – Couscous	Gschwellti mit Käse - Auswahl
Donnerstag 03.04.	Mulligatawny Suppe *** Rindshack - Tätschli Rotweinsauce Kartoffel Kroketten Blumenkohl	Wraps gefüllt mit Guacamole und Gemüse	Weisswurst mit süßem Senf Gallus Brot
Freitag 04.04.	Gurken - Dillsuppe *** Dorschfilets mit Safransauce Salzkartoffeln Lauchgemüse	Penne mit Tomaten- würfel / Feta / Oliven an Kräuterrahmsauce	Lauwarme Apfelwähe mit Rahm
Samstag 05.04.	Fenchelcremesuppe *** Zigeuner Cervelat Rahm - Wirsing Reis	Rösti mit Spiegelei	Früchte - Joghurt garniert
Sonntag 06.04.	Bouillon mit Royale *** Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Nudeln / Broccoli	Rührei mit Gemüsestreifen auf Toast	Canapés Thon / Ei / Schinken Spargelspitzen
Wochenhit	Blätterteig - Pastetli mit Brätkügeli und Pilzfüllung Trockenreis / Erbsen und Karotten	Griessschnitte mit Birnen und Käse überbacken	Melone mit Rohschinken

Abendauswahlmenü:

A: Birchermüesli

B: kleines Käseplättli

C: Café complet

D: Fleischplättli

Deklaration: Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch / Brot aus der Schweiz (Lichtensteiger)
Für Informationen zu den **Allergenen**, wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Reservationen für spezielle Anlässe nehmen wir gerne entgegen.

Bitte melden Sie sich dafür bei der Administration.

Georg Fritschi
Küchenchef
071/434 62 81