



Menueplan 06.-12.05.2024 (Woche 19)

Mittagsauswahl		Abendauswahl	
Auswahl 1: Gefüllte Kalbsbrust an Zitronensauce, Safranrisotto und Tagesgemüse		Auswahl 1: Cafe complet	
Auswahl 2: Vollkonspaghetti mit gedörrten Tomaten, junger Spinat und Feta		Auswahl 2: Quark-omelette mit Spargeln	
Täglich ab 11:30 Uhr Salatbuffet			
	Tagesmenue	Vegimenue	Abend
Montag 06.05	Karottensuppe mit Curry Gefüllte Kalbsbrust an Zitronensauce Safranrisotto, ½ Tomate Griechisches Joghurt mit Honig und Feigen	Karottensuppe mit Curry Im Ei gebratenes Tofuschnitzel Safranrisotto, ½ Tomate Griechisches Joghurt mit Honig und Feigen	Tortellini an Gemüsesauce mit Käse Suppe mit Brotauswahl/Käse Milchkaffee und Joghurt
Dienstag 07.05	Peterlisuppe Sojagehacktes mit Hörnli Apfelmus Hausgemachte Ricotta-Birnenschnitte	Peterlisuppe Sojagehacktes mit Hörnli Apfelmus Hausgemachte Ricotta-Birnenschnitte	Milchreis mit Zwetschgenkompott Suppe mit Brotauswahl/Käse Milchkaffee und Joghurt
Mittwoch 08.05	Klare Gemüsesuppe Rahmschnitzel Vollkornnudeln Bio Knospe Bohnen gedünstet Quarkcreme mit Erdbeeren	Klare Gemüsesuppe Linsen-Kartoffelchuechli Joghurdip Vollkornnudeln Bio Knospe Bohnen gedünstet Quarkcreme mit Erdbeeren	Suppe mit Brotauswahl Käse-Eier-Fleischplatte Verschiedene Joghurt/Früchtequark Milchkaffee
Donnerstag 09.05	Spargelsuppe Rindsvoressen an grüner Pfeffersauce Polenta, Lattichgemüse Joghurt-Bombe mit Beeren	Spargelsuppe Quornwürfeli mit Pilzen Gurkendip Polenta, Lattichgemüse Joghurt-Bombe mit Beeren	Vogelheu mit Kompott Suppe mit Brotauswahl/Käse Milchkaffee und Joghurt
Freitag 10.05	Brunnenkresse-Suppe Fischstäbli mit Quarkmayonnaise Kräuterreis, Bio Knospe Rahmspinat Vanilleglace mit Aprikosenkompott	Brunnenkresse-Suppe Panierter Käse Quarkmayonnaise Kräuterreis, Bio Knospe Rahmspinat Vanilleglace mit Aprikosenkompott	Thonsalat garniert Suppe mit Brotauswahl/Käse Milchkaffee und Joghurt
Samstag 11.05	Lauchsuppe Hausgemachter Gemüsestrudel Cocktailsauce Bratkartoffeln Hausgemachter Rüblichueche	Lauchsuppe Hausgemachter Gemüsestrudel Cocktailsauce Bratkartoffeln Hausgemachter Rüblichueche	Birnen-Quarkwähe mit Rahm Suppe mit Brotauswahl/Käse Milchkaffee und Joghurt
Sonntag 12.05	Geburtstag: Frau Käslin Martha Bouillon mit Backerbsen Schwedenbraten Kräutersauce Kartoffelstock Bio Knospe Karottengemüse Bananensplit Menupreis Fr. 29.-	Geburtstag: Frau Käslin Martha Bouillon mit Backerbsen Gebackener Aubergine mit Fetakäse Kartoffelstock Bio Knospe Karottengemüse Bananensplit Menupreis Fr. 24.-	Suppe mit Brotauswahl Käse-Eier-Fleischplatte Verschiedene Joghurt/Früchtequark Milchkaffee
Preise:	Menue Mittag: (Salat oder Suppe Hauptgang, Dessert, Mineralwasser) CHF 18.- Menueänderung (Beilagen) CHF. 2.- / zusätzlich Suppe oder Menuesalat CHF. 5.- Salatteller CHF 12.- Abendessen CHF 12.-		