

KW 14

Menüplan vom 31. März bis 06. April 2025

	Montag 31.März 2025	Dienstag 01.April 2025	Mittwoch 02.April 2025	Donnerstag 03.April 2025	Freitag 04.April 2025	Samstag 05.April 2025	Sonntag 06.April 2025
Tagessuppe	Kartoffelsuppe	Zwiebelsuppe	Currysuppe	Gemüsesuppe	Bouillon mit Buchstaben	Hafer-suppe	Blumenkohl-suppe
Tagessalat	Blattsalat	Gemüsesalat	Blattsalat	Fruchtsaft	Blattsalat	Gemüsesalat	Blattsalat
Menü	Hausgemachte Hacktätschli* Pfeffersauce Teigwaren Lattich	Poulet-Picatta Tomatensauce Risotto Zuchetti	Rindsbraten Rahmsauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Kalbs-geschnetzeltes Pilzsauce Griessmöndli Karotten	Seelachs im Bierteig Tatarsauce Reis Spinat	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta Tomatencouli	Schweins-Karreebraten* Vermouthsauce Lyoner Kartoffeln Farbige Rüben
Tagesdessert			Schokoladen-mousse				Pochierte Pralinécrème
Vegetarisch	Gebackener Camembert Preiselbeeren Kartoffelsalat Radisli						
Wochenhit	Käseschnitte Schinken* Tomate Raclettekäse Spiegelei						
Abendessen	Walliser Rösti mit Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei	Crêpes gefüllt mit Himbeer-Konfitüre	Lauch-Käsekuchen	Blätterteig-taschen gefüllt mit Hüttenkäse Randensalat	Fotzelschnitten Rhabarber-kompott	Wurstsalat* mit Brot	Café Complet*

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle unsere Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Herkunft Fleisch: CH / Herkunft Fisch: NL

*mit Schweinefleisch