

**Menuplan**18.05-24.05**W21**

<b>18. 5.</b> <b>Montag</b>	Gemüsecremesuppe Kabis-Wurst Krawättli geschmorter Fenchel Gebrannte Creme	Belegte Brötli mit Thon, Ei und Spargeln
<b>19. 5.</b> <b>Dienstag</b>	Brennesselcremesuppe Rindsragout Berner-Art Kräuter-Kartoffelstock Bohnen-Duo kleiner Salatteller	Rüebli-Kokos-Ingwersuppe dazu kleines Lyoner Sandwich
<b>20. 5.</b> <b>Mittwoch</b>	Gärtnerinnensuppe Truten-Picata Spaghetti, Tomatensauce Broccoli mit Mandeln kleiner Salatteller	Rühreier mit Gemüsewürfeli dazu kleiner Salat
<b>21. 5.</b> <b>Donnerstag</b>	Weissweinsuppe Schweinsbraten mit Steinpilzen Kartoffelgratin Romanesco Himbeer-Quarktorte	Pouletsalat-Hawaii hausgemachtes Brötli
<b>22. 5.</b> <b>Freitag</b>	Selleriesuppe mit Äpfel Blätterteigpastetli mit Kalbfleischchugeli Erbsli-Rüebli Caramelleköppli	Schinkengipfeli mit buntem Salat
<b>23. 5.</b> <b>Samstag</b>	Gemüsecremesuppe Berner-Platte Salzkartoffeln Sauerkraut, Dörrbohnen Schwarzwälerschnitte	Rhabarberwähe mit Nidlä
<b>24. 5.</b> <b>Sonntag</b>	Bouillon mit Einlage Pouletbrust mit Frischkäsefüllung Safranrisotto, Kräuterrahmsauce Grüne Spargeln Fruchtsalat mit Erdbeeren	Cafe Complet mit Käseplatte
<b>Wochenhit: Pouletflügeli mit Pommes frites und Cocktailsauce</b>		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft.

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.