

Menuplan 15.04-21.04

W16

<p>15. 4. Montag</p>	<p>Gemüsecremesuppe Rindsgulasch Stroganoff Polenta Gebratene Zucchini Kirschtorte</p>		<p>Apfelküchlein mit Zimtucker dazu Vanillesauce</p>
<p>16. 4. Dienstag</p>	<p>St. Galler Sametsüpli "Bölletünne" (Zwiebelwähe) Mischgemüse Süssmostcreme</p>		<p>St. Galler Türggaribel dazu Apfelmus</p>
<p>17. 4. Mittwoch</p>	<p>Schaffhauser Rieslingssuppe Thurgauer Sauerbraten Glerner Spinatzogge Rüebli Biberfladen</p>		<p>Öpfelwysuppe dazu Roastbeef & Appenzeller Käse</p> 
<p>18. 4. Donnerstag</p>	<p>Tilsiter- Süpli Lamm Curry von "Mostindien" Trockenreis Broccoli Thurgauer Apfelkuchen</p>		<p>Bacheschnitte aus Appenzell dazu Birnenkompott</p>
<p>19. 4. Freitag</p>	<p>Vernissage Fliegende Kunst keine Suppe, kein Salat Bratwurst vom Grill mit Senf Hörnli Mütschli "Vogufuetter"</p>		<p>Belegte Brötli Ei und Spargel</p>
<p>20. 4. Samstag</p>	<p>Haferflockensuppe Siedfleisch und Speck Salzkartoffeln Weisser Kabis mit Kümmel kleiner Salatteller</p>		<p>Fotzelschnitten mit Zimtucker dazu Apfelmus</p>
<p>21. 4. Sonntag</p>	<p>Bouillon mit Einlage Panierte Schnitzel mit Zitrone Pommes Frites Gemüse garnitur Erdbeertörtli</p>		<p>Cafe Complet mit kleinem Lyonersandwich</p>
<p>Wochenhit: Kein Wochenhit</p>			

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.