

# Menuplan

22.04-28.04

W17

22. 4. Montag	Gemüsecremesuppe Schweinsragout Spätzli Romanesco an Zwiebelbutter Hefengebäck	1) Penne an Bärlauchsauce mit Reibkäse dazu grüner Salat  2) Milchreischöpfli mit Erdbeeren
23. 4. Dienstag	Kräutercremesuppe Poulet- Cordon- bleu mit Zitrone Pommes frites Zucchettischeiben kleiner Salatteller	1) Ofenguck Kartoffelstock und Ei  2) Vanillegebäck gepudert
24. 4. Mittwoch	Minestrone Kalbsleberli an Madeirasauce Nüdeli Grüne Bohnen Panna Cotta mit Beersauce	1) Schinkengipfeli garniert mit verschiedenen Salaten  2) Brot und Butter Pudding dazu Früchtekompott
25. 4. Donnerstag	Haferflockensuppe Waadtländer Saucisson Dampfkartoffeln Sauerrüben kleiner Salatteller	1) Gemüseknollen mit Cocktailsauce dazu bunter Salatteller  2) Bananen- Griess- Brei mit Zimtucker dazu Früchtekompott
26. 4. Freitag	Gemüsesuppe Pochierter Fisch an Kräutersauce Butterreis Glasierter Rüebl Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm	1) Ochsenmausalat garniert dazu Ruchbrot  2) Eierrösti dazu Apfelschnitze
27. 4. Samstag	Rüeblisuppe mit Ingwer Spaghetti an Carbonarasauce Mischgemüse kleiner Salatteller Öpis zum Kaffee	Gschwellti mit Käse dazu Kräuterquark
28. 4. Sonntag	Bouillon mit Einlage Schweinsbraten Vieille Prune Sauce Pommes Williams Grüne Spargeln Schwarzwälder Kirschbecher	Cafe Complet mit Cervelat und Senf

## Wochenhit: Spargeln mit Hollandaise und Schlossbergschinken

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 sorgfälliger Zucht.