

# Menuplan

29.04-05.05

W18

29. 4. <b>Montag</b>	Spargelcremesuppe Truthahnpiccata Tomatensauce Risotto mit Safran Romanesco mit Nussbutter Hausgemachter Schokoladencake	1) Spargelbrötli garniert 2) Kirschen- Griess- Quark- Auflauf mit warmer Vanillesauce
30. 4. <b>Dienstag</b>	Kräutercremesuppe Geschmorte Haxen Polenta Schwarzwurzeln kleiner Salatteller	1) Wienerli im Teig mit verschiedenen Salaten 2) Kaiserschmarren mit Rosinen dazu Aprikosenkompott
01. 5. <b>Mittwoch</b>	Gemüsecremesuppe Paniertes Schweinschnitzel Pommes frites Erbsli und Rüebl Erdbeerroulade	1) Rühreier mit Speckwürfeli dazu bunter Blattsalat 2) Früchtekuchen mit Rhabarber und Rahmtupf
02. 5. <b>Donnerstag</b>	Griesssuppe mit Gemüse Pouletgeschnetzeltes Currysauce China Nüdeli Grüne Bohnen kleiner Salatteller	1) Peter's Kartoffelpuffer belegt mit Lachs und Crème fraîche 2) Ofenfrische Dampfnudeln bestäubt mit Puderzucker
03. 5. <b>Freitag</b>	Suppe pflanzer Art Fischknusperli an Tartarsauce Kräuterkartoffeln Rahmspinat Gebrannte Creme	1) Panierter Tomme (Käse) gebraten mit verschiedenen Salaten 2) Hausgemachtes Birchermüesli dazu Ruchbrot und Butter
04. 5. <b>Samstag</b>	Kartoffelsuppe mit Majoran Älplermagronen mit Zwiebelschweize dazu Apfelmus kleiner Salatteller Öpis zum Kaffee	Fotzelschnitten mit Zimtzucker dazu Birnenkompott
05. 5. <b>Sonntag</b>	Bouillon mit Einlage Rindsschulterbraten Kartoffelstock zweierlei Gemüse Coupe Romanoff	Cafe Complet mit Thonsalat

## Wochenhit: Wurst- Käse- Salat mit Pommes frites

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.