

\ MENUPLAN

15. bis 19. April 2024

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|------------------|---|--|--|---|--|
| CLASSIC | Kalbsgeschnitzeltes an Kräuterrahmsauce Hörnli Glasierte Karotten a, g | Poulet Schenkel-Ragout an Zitronensauce Eierspätzli Zucchini provencale a, g | Schweinsschnitzel überbacken Schinken, Spargel und Käse Tagliatelle Gemüsegarntur a, g | St.Galler Schüblig an Zwiebelsauce Kartoffelgratin Rahmwirsing a, g | Gebackene Rindfleischbällchen Pommery Senfsauce Spätzliteigwaren Erbsen und Rüeblen a, g, j |
| | Appenzeller Käsekuchen mit Randen-Apfelsalat a, g | Coconut Curry mit Thai Basilikum und Limette Wokgemüse mit Kichererbsen Duftreis Tagessalat a, g | Grillkäse mit Bärlauch-Pesto Frühkartoffeln (neue Ernte) Mediterranes Gemüse a, g | Makkaroni-Auflauf mit Spargel und Cherrytomaten Tomatensugo und Mozzarella Tagessalat a, g | Schlemmerfilet Bordolaise (Atlantik Seelachs MSC) Salzkartoffeln Rahmspinat Tatarsauce a, b |
| Tagesuppe | Mo Backerbsensuppe a Di Tomaten-Basilikum Creme a, g Mi Riebelisuppe a Do Gemüsecreme a, g Fr Minestrone a | Wochenhits täglich erhältlich, auf Vorbestellung | | | |
| | | A) Bowl (poke & more) Libanesisches Tabouleh mit Falafel, Kichererbsen, Bulgur, Petersilie und Granatapfel a, g | B) Green Garden New Yorker Salad mit Rindfleisch-Pastrami, gehobeltem Parmesan, gekochtem Ei, Blattsalate c, g | C) Müesli & Granola Beeren-Rhabarber Müesli mit Knuspergranola a, g, h | D) Weekly Sandwich Sauerteig Fuuschtbrot geräucherter Trutenbrust, Emmentaler Käse, Eisberg, Essiggurke, Relish-Sauce a, g |

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren. Ausländisches Fleisch, Brot und Backwaren werden mit dem Landeskennzeichen deklariert.