

## Menuplan KW 15

07.04.2025 – 13.04.2025

		<b>Tagesmenu</b> Mit Suppe und Salat	<b>Vegetarisch</b> Mit Suppe und Salat	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 07.04.2025	<b>Dessert</b> Fruchtsalat	Äplermagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln Jardinière Gemüse Apfelmus		Spargelrisotto mit Rohschinkenstreifen Eichblattsalat
<b>Dienstag</b> 08.04.2025		Rindfleischvogel Schmorsauce Kartoffelstock Saucenkohlrabi	Quinoagratin mit Gemüse Saucenkohlrabi	Maisschnitte mediterran mit Tomaten, Oliven, Peperoni Oregano und Käse überbacken Mischsalat
<b>Mittwoch</b> 09.04.2025	<b>Dessert</b> Gasparini-Glace	Rösti mit Gemüsestreifen und Raclettekäse überbacken Rosenkohl		Alternative zum Bestellen Couscoussalat mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven
<b>Donnerstag</b> 10.04.2025		Pouletgeschnetzeltes mit Senf- Honigsauce Nüdeli Broccoli	Linsenburger sautiert mit Senf- Honigsauce Nüdeli Broccoli	Geschwellte Kartoffeln Käse und Kräuterquark Gurkensalat mit Dill
<b>Freitag</b> 11.04.2025	<b>Dessert</b> Rüeblicake	Pangasiusfilet mit Kräuterkruste Estragonsauce Peterlikartoffeln Erbsen	Selleriepiccata Tomaten-Peperonisauce Peterlikartoffeln Erbsen	Kürbissuppe Kaiserschmarrn Aprikosenkompott
<b>Samstag</b> 12.04.2025		Spätzli mit Gemüse Bärlauch-Cantadouxsauc Frühlingsalat		Wienerli im Teig Kerbelsenf Rüeblialat, Blattsalat
<b>Sonntag</b> 13.04.2025	<b>Dessert</b> Sunnigs Dessert	Schweinssteak Rosa-Pfeffersauce Teigwaren, farbiges Gemüse		Café complet Salami

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.