

# Menuplan

22.04. -28.04.24

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 22. April	Kohlrabicremesuppe Salat Bündner Brätschnitzel, Jus Teigwaren, Mischgemüse Nusskuchen	Kohlrabicremesuppe Salat Quornschnitzel, Vegi-Jus Teigwaren, Mischgemüse Nusskuchen	Griessschnitte Kirschenkompott Kaffee und Milch
Dienstag 23. April	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Bunte Spätzlipfanne Röstzwiebeln, Gemüse Tagesdessert	Selleriebouillon mit Einlage Salat Bunte Spätzlipfanne Röstzwiebeln, Gemüse Tagesdessert	Rührei Tomaten Roggenbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 24. April	Gelberbsenpüreesuppe Salat Rindsgeschnetzeltes Butterreis, Romanesco Früchtekompott	Gelberbsenpüreesuppe Salat Tofugeschnetztes Butterreis, Romanesco Früchtekompott	Bunter Feuerwehrsalat Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 25. April	Appenzeller Brotsuppe Salat Trutenbraten, Rosmarinjus Kartoffelgratin, Cherrytomaten <i>"Rhababerplausch im Saal"</i>	Appenzeller Brotsuppe Salat Baumnussbraten, Rosmarinjus Kartoffelgratin, Cherrytomaten <i>"Rhababerplausch im Saal"</i>	"Toast Hawaii" Ananas, Schinken, Käse Kaffee und Milch
Freitag 26. April	Leichte Spinatcremesuppe Salat Zanderfilet, Kräuterbutter Gemüserisotto Schoggimousse	Leichte Spinatcremesuppe Salat Pochiertes Ei Gemüserisotto Schoggimousse	"Chäs und Gschwellti" grilliertes Gemüse Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 27. April	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spargelstrudel, Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Ananassalat	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spargelstrudel, Hollandaise Salzkartoffeln Ananassalat	Wienerli mit Senf Hörnliisalat Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 28. April	Leichte Zwiebelcremesuppe Salat Tessiner Braten, Marsalasauce Bramata-Polenta, Erbsli Zitronensorbet	Leichte Zwiebelcremesuppe Salat Blumenkohlbraten, Marsalasauce Bramata-Polenta, Erbsli Zitronensorbet	Griechischer Rahmjoghurt Honigtrauben Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Poulet-Feuersteak Jus Thymiankartoffeln Rüebli</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Wild: NZ, EU Lamm: NZ Kaninchen: HU Fisch: Nord-Ostpazifik/Wildfang