

Menuplan

14.04.25 - 20.04.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 14. April	Gemüsepüreesuppe Salat Schweinsschnitzel "Wiener Art" Pommes Frites, Romanesco Gebrannte Creme	Gemüsepüreesuppe Salat Champignonschnitzel "Wiener Art" Pommes Frites, Romanesco Gebrannte Creme	Griessbrei Beerenkompott Zimt und Zucker Kaffee und Milch
Dienstag 15. April	Lauchbouillon mit Einlage Salat Zucchetti-Kartoffelroulade Frischkäse, Gemüsesauce Ananas-Melonensalat	Lauchbouillon mit Einlage Salat Zucchetti-Kartoffelroulade Frischkäse, Gemüsesauce Ananas-Melonensalat	Berner Älplermagronen Cervelat, Zwiebeln Bergkäse Kaffee und Milch
Mittwoch 16. April	Tomatencremesuppe Salat Rinds-Rahmvoressen Bramata-Polenta, zweierlei Bohnen Weisser Schoggi-Gugelhopf	Tomatencremesuppe Salat Tofu-Rahmvoressen Bramata-Polenta, zweierlei Bohnen Weisser Schoggi-Gugelhopf	"Chratzete" nach Art des Kaiserschmarrn Apfelmus, Staubzucker Kaffee und Milch
Donnerstag 17. April	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Hacktätschli, Senfsauce Teigwaren, zweierlei Rüebli Mandelflan	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Hirsetätschli, Senfsauce Teigwaren, zweierlei Rüebli Mandelflan	Wienerli im Blätterteig gemischter Salat Kaffee und Milch
Karfreitag 18. April	Thurgauer Rieslingcremesuppe Nüsslisalat mit Ei und Nüssen Rotbarschfilet "Café de Paris" Salzkartoffeln, grüne Spargeln Cheesecake, gebacken	Thurgauer Rieslingcremesuppe Nüsslisalat mit Ei und Nüssen Quornschnitzel "Café de Paris" Salzkartoffeln, grüne Spargeln Cheesecake, gebacken	Käseteller Traubensalat Kümmelbrötli und Butter Kaffee und Milch
Samstag 19. April	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Indischer Linsen-Spinat-Eintopf Basmatireis Erdbeerroulade	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Indischer Linsen-Spinat-Eintopf Basmatireis Erdbeerroulade	Gebackener Fleischkäse Kartoffel-Gurkensalat, Senf Brot und Butter Kaffee und Milch
Ostersonntag 20. April	Blumenkohl-Safransuppe Knuspersalat, Kalbsterrine, Bärlauch Gefülltes Ribelmais-Pouletbrüstli Kartoffelgratin, Gemüseallerlei Thurgauer Süssmostcreme, Sorbet	Blumenkohl-Safransuppe Knuspersalat Hülsenfruchtbraten, Pilzsauce Kartoffelgratin, Gemüseallerlei Thurgauer Süssmostcreme, Sorbet	Griechischer Rahmjoghurt Früchte, Streusel Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Spargelravioli Baumnüsse, Ruccola, Kirschtomaten Parmesan</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung oder Stv. Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Pouletstroganoff: Brasilien Fisch: Wildfang, Island Brotwaren: Schweiz