

Menuplan

05.05.25 - 11.05.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 05.Mai	Bohnencremesuppe Salat Hamburgersteak, Kräuterjus Teigwaren, Vichy-Karotten Himbeerenmousse	Bohnencremesuppe Salat Käseburger, vegetarischer Jus Teigwaren, Vichy-Karotten Himbeerenmousse	Gefüllte Pfannkuchen Apfel, Rosinen Honigquark Kaffee und Milch
Dienstag 06.Mai	Buchstabensuppe Salat Obwaldner Kartoffelauflauf Lauchzwiebeln, Bergkäse Griessflamerie	Buchstabensuppe Salat Obwaldner Kartoffelauflauf Lauchzwiebeln, Bergkäse Griessflamerie	Pouletnuggets Cocktailsauce Russischer Salat Kaffee und Milch
Mittwoch 07.Mai	Rüeblicremesuppe Salat Kalb-, Pouletchügeli an Pilzrahmsauce Toast, Reis, Frühlingsgemüse Fruchtiger Blechkuchen	Rüeblicremesuppe Salat Quornragout, Pilzrahmsauce Toast, Reis, Frühlingsgemüse Fruchtiger Blechkuchen	Cafe Complet Aufschnitt, Schinken, Salami, Essiggemüse, Ei, Kirschtomate Weggli und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 08.Mai	"Chemisuppe" Zwiebelsuppe Salat mit Rüeblibrot <i>"Appenzeller Plausch im Saal"</i> Siedwurst, Appenzellerli, Hörnli Brönnti Creme, Schlorziflade	"Chemisuppe" Zwiebelsuppe Salat mit Rüeblibrot <i>"Appenzeller Plausch im Saal"</i> Spinatomelette, Sellerschnitzel paniert Brönnti Creme, Schlorziflade	Sämiger Haferbrei Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Freitag 09.Mai	Asiatische Gemüse-Sojasuppe Salat Lachsfilet gebraten, Senfsauce gemischter Wildreis, grüne Spargeln Panna Cotta	Asiatische Gemüse-Sojasuppe Salat Peperoni gefüllt mit Reis, Tofu, Spargeln, Hollandaise Panna Cotta	Röschtaschen, gefüllt Frischkäse Mischsalat Kaffee und Milch
Samstag 10.Mai	Buchweizencremesuppe Salat Gemüse-Kartoffeltätschli Tzatziki Marinierte Erdbeeren, Vanilleglace	Buchweizencremesuppe Salat Gemüse-Kartoffeltätschli Tzatziki Marinierte Erdbeeren, Vanilleglace	Bündner Gerstensuppe Vollkorn-Sauerteigbrötli und Butter Kaffee und Milch
Muttertag 11.Mai	Weissweinsuppe "Féchy" Salat Hinterschinken, Süssweinsauce Bratkartoffeln, Dörrbohnen Mini Amaretti-Orangen-Tiramisú	Weissweinsuppe "Féchy" Salat Vegetarische Bratwurst, Senfsauce Bratkartoffeln, Dörrbohnen Mini Amaretti-Orangen-Tiramisú	Cafe Complet Beeren-Birchermüesli Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>"Stroganoff"</i> <i>Schweinsgeschnetzeltes</i> <i>Paprikarahmsauce</i> <i>Spinatspätzli</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: Lachs: Norwegen Brotwaren: Schweiz