

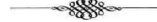


Menüplan Woche 18/19, Samstag 04.05.2024 bis Freitag 10.05.2024

Sa 04.05.2024	So 05.05.2024	Mo 06.05.2024	Di 07.05.2024	Mi 08.05.2024	Do 09.05.2024	Fr 10.05.2024
<p>Hausmachersuppe — Bohnensalat — Wurstgulasch CH Teigwarenreis Kabisgemüse — *fleischlos Yasojaragout</p> 	<p>Selleriecremesuppe — Kopfsalat — Schweinsfilet CH im Blätterteig Dauphine Kartoffeln Zwei Gemüse — *fleischlos Paniierter Quorn</p> 	<p>Buchstabensuppe — Rotkabissalat — Emmentaler Brätschnitzel CH Paprikasauce Couscous Glasierte Karotten — *fleischlos Brotchüechli Vegitini</p> 	<p>Süssmaissuppe — Marinierte Zucchini — Gefüllter Pouletschenkel CH Rosmarinjus Safranreis Kohlräbli — *fleischlos Blumenkohltaler</p> 	<p>Zwiebelsuppe — Randensalat — Geschnetzelte Kalbsleberli CH Kräutersauce Rösti Frühlingsgemüse — *fleischlos Spiegelei</p> 	<p>Bouillon mit Käseschnittchen — Gemischter Salat — Gebratenes Kalbscarree CH Steinpilzsauce Pappardelle Zwei Gemüse — *fleischlos Gebratener Tofu</p> 	<p>Currysuppe — Fenchelsalat — Sautierte Lachsschnitte N Sauce Hollandaise Dampfkartoffeln Weisse und Grüne Spargeln — *fleischlos Spanisches Tortilla</p> 
<p>Mittagessen</p>	<p>Wochenhit 1 Überbackene Bärlauch-Gnocchi Kräutertomate</p>	<p>Wochenhit 2 Fleischvogel CH Grossmutterart Kartoffelstock Rosenkohl</p>	<p>Empfehlung der Lernenden Rindsschmorbraten CH Burgunder Art Kartoffelpfannkuchen Junger Blattspinat</p>	<p>Wahlbeilagen Stock Safranreis Rüebli Kabisgemüse</p>		

Auskunft für Allergiker gibt ihnen gerne das Servicepersonal oder die Mitarbeiter der Küche