

# Menüplan

27. April 2020 bis 01. Mai 2020



## MENU A

## MENU B

**Montag,  
27.04.2020**

Karottensuppe & Salat  
Makkaroni mit Gemüsebolo  
Reibkäse

Karottensuppe & Salat  
Makkaroni mit Gemüsebolo  
Reibkäse

**Dienstag,  
28.04.2020**

Bouillon mit Einlage & Salat  
Rindsgeschnetzeltes  
Risotto  
Röschengemüse

Bouillon mit Einlage & Salat  
Gemüserisotto mit Käse

**Mittwoch,  
29.04.2020**

Reissuppe & Salat  
Hausgemachter Hackbraten  
(Schwein/Rind) mit Jus  
Bärlauchgnocchi  
Bohngemüse

Reissuppe & Salat  
Bärlauchgnocchi mit  
Gemüestreifen und Räuchertofu

**Donnerstag,  
30.04.2020**

Klare Gemüsesuppe & Salat  
Trutenpiccata  
Tomatensauce  
Spaghetti  
Erbsli

Klare Gemüsesuppe & Salat  
Tofu-Kräuterpiccata  
Tomatensauce  
Spaghetti  
Erbsli

**Freitag,  
01.05.2020**

Gemüsepüreesuppe & Salat  
Mojito-Seelachs  
(Limetten-Minzenmarinade) und  
leichte Limetten-Sauce  
gebratene Kartoffeln  
Kefen

Gemüsepüreesuppe & Salat  
Linsen-Quinoabällchen mit  
Joghurtfüllung  
  
gebratene Kartoffeln  
Kefen

### Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir berücksichtigen wenn immer möglich regionale Familienbetriebe.

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.