

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 29. April	Gemüsepüreesuppe / Salat	
	Schweinsgeschnetzeltes ungarische Art (<i>Peperonisauce mit Sauerrahm</i>) serviert mit grünen Nudeln und Kohlrabi-Stäbchen mit Kräutern	Gebratene Blumenkohl mit Fregola Sarda und Tomatensauce
Dienstag 30. April	Spinatcremesuppe / Salat	
	Feines Pilzragout mit Frühlingsgemüse serviert im Blätterteigpastetchen mit Butterreis	Panierte Zucchettischeiben serviert mit Bratkartoffeln mit Rosmarin und Zitronen-Quark-Dip
Mittwoch 1. Mai <i>Tag der Arbeit</i>	Minestrone / Salat	
	Poulet Saltimbocca an Barolosauce serviert mit Polenta mit Mascarpone und glasierten Karotten	Ofenfrische Gemüse-Quiche mit Tomatensalat
	Zitronenroulade	
Donnerstag 2. Mai	Griesssuppe / Salat	
	Spaghetti serviert mit Gemüsestreifen an Carbonara-Sauce mit Grana Padano	Gebackenes Käse-Plätzchen serviert mit Frühlingsgemüse und Joghurtsauce
Freitag 3. Mai <i>** Nordostatlantik</i> Schleppnetz	Süsskartoffelsuppe / Salat	
	Pochiertes Kabeljaufilet* an Krustentiersauce serviert mit Kartoffel-Lauch-Ragout	Quorn-Geschnetzeltes an Currysauce serviert mit Jasminreis und Sesamkarotten
Samstag 4. Mai	Sellerie-Apfelsuppe / Salat	
	Carnaroli Safranrisotto mit Morchel-Gemüse Einlage serviert mit Kresse-Pesto	Tofu-Piccata serviert mit Kartoffel Wedges und hausgemachter BBQ-Sauce
Sonntag 5. Mai	Spargelcremesuppe / Salat	
	Geschmorter Rindsschulterspitz an Portweinsauce serviert mit Kartoffel-Stampf und grünen Bohnen	Buntes Mangoldgratin mit Gnocchi und Tomaten Pesto
	Rote Beerengrütze mit Vanillerahm	

Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!

Sofern das Geflügel und das Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen, werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)