

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 6. Mai	Kartoffel-Lauchsuppe / Salat	
	Ofenfrische Lasagne mit Rindshackfleisch und Bechamelsauce serviert auf Tomatensauce	Hausgemachte Zwiebelwähe mit Aprikosen Chutney Eichblattsalat mit Radieschen
Dienstag 7. Mai	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Schweins-Cordon bleu mit Zitronenschnitz serviert mit Kartoffelkroketten und Erbsen und Rüeblü	Vegetarische "Capuns" an Pilzrahmsauce überbacken mit Sbrinz
Mittwoch 8. Mai	Brotsuppe mit Kümmel / Salat	
	Zweifarbige Spargelragout serviert an Rahmsauce mit Safranreis	Polenta-Schnitten an Tomatensauce serviert mit Blattspinat
Donnerstag 9. Mai *R/S	Fleischbouillon mit Flädli / Salat	
	Ofenfrischer Hackbraten * an Thymianjus serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Falafel an Joghurtdip mit Tahini Artischocken Salat mit Granatapfel
Freitag 10. Mai * IS aus Aquakulturen	Karottencremesuppe / Salat	
	Saibling Filet* an Weissweinsauce serviert auf Orangen-Couscous und Zucchini	Gebackener Blumenkohl aus dem Ofen an Schnittlauch-Zitronen-Sauce serviert mit Würfelpommes
Samstag 11. Mai	Süssmaissuppe / Salat	
	Feine Nüdeli mit Gemüsestreifen serviert an Steinpilzsauce mit Grana Padano	Gemüse-Curry mit Cashewnüssen serviert mit Jasmin-Reis
Sonntag 12. Mai Muttertag	Spargelcremesuppe / Salat	
	Kalbsschulterbraten an Cognacrahm serviert mit Herzoginkartoffeln und Frühlingsgemüse	Italienisches Gemüse-Frittata mit Oliven und Parmesan
	Himbeer-Schokoladen-Herz	

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

Sofern das Geflügel und 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 (°)