

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 13. April	Tomatencremesuppe / Salat	
	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce serviert mit Spätzli und Mischgemüse	Im Backteig frittierter Broccoli serviert mit Kartoffel Wedges und Joghurt-Quark-Dip
Dienstag 14. April	Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat	
	Spinat Gnocchi "Alla Norma" Zucchini-Aubergine Gemüse Tomaten-Ricotta-Sauce	Ofenfrischer Pizokel-Sauerkraut-Auflauf serviert mit Rüeblisalat
Mittwoch 15. April <i>*Rindfleisch</i>	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Hörnli und Ghacks* serviert mit Apfelmus	Indisches Linsen Dal mit Sauerrahm und Naan Brot
Donnerstag 16. April	Kräutersuppe / Salat	
	Blätterteigpastetchen mit Ragout fin <i>(Kalbfleisch, Zunge, Milken)</i> serviert mit Erbsen	Bulgur-Gemüse-Taler serviert an Peperonata mit Bratkartoffeln
Freitag 17. April <i>* Aquakulturen/CH</i>	Karotten-Currysuppe / Salat	
	Sautiertes Tilapia-Filet* an Zitronen-Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Fenchelgemüse	"Sizilianische Arancini " <i>(Panierte Reiskugel)</i> serviert an Gorgonzolasauce mit Tomatensalat
Samstag 18. April	Brotsuppe mit Kümmel / Salat	
	Tortelli mit Spargelfüllung Gemüse streifen Schnittlauchrahmsauce	Vegetarisch Gyoza <i>(Chinesische Teigtaschen)</i> auf asiatischem Gemüse-Sud
Sonntag 19. April <i>*Schweinefleisch</i>	Bouillon mit Ei / Salat	
	Tessinerbraten* an Portweinsauce serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Semmel Knödel an gebratenen Champignons mit Kräutersauce

Frühlingshaftes Rhabarber-Tiramisu im Glas

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 (°)