

	<b>Tagesmenü</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b> 20. April	Süssmaissuppe/ Salat	
	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Bratkartoffeln und gedämpftem Broccoli	Feines Ofengemüse an Thymian-Orangensauce serviert mit Tomatensalat
<b>Dienstag</b> 21. April	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Teigwaren Müscheli an Tomaten-Basilikumsauce serviert mit geriebenem Parmesan	Sautiertes Auberginen-Medaillon serviert mit Curry-Dip und Süsskartoffelstampf
<b>Mittwoch</b> 22. April *	Geflügelbouillon mit Backerbsen/ Salat	
	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce serviert mit Polenta und grünen Bohnen	Ravioli "Pomodoro" an Kräutersauce serviert mit Parmesan Chips
<b>Donnerstag</b> 23. April	Tomatencremesuppe / Salat	
	Pouletschenkelragout an Paprikarahm serviert mit Pilawreis und Lauchgemüse	Feines Spargel-Curry mit Cashewnüssen und Ofenkartoffeln
<b>Freitag</b> 24. April *KZ Kiemennetze vgl. Netze	Kohlrabicremesuppe mit Curry / Salat	
	Zander-Knusperli* im Bierteig Remouladensauce Salzkartoffeln und Rahmspinat	Gebratene Gnocchi an Gemüse-Tomaten-Sauce
<b>Samstag</b> 25. April	Champignoncremesuppe / Salat	
	Frühlingsgemüse Ragout auf Spinat Bandnudeln serviert mit Weissweिनrahmsauce	Ofenfrische Käsewähe serviert mit Karotten-Rosinen-Salat
<b>Sonntag</b> 26. April	Artischockencremesuppe / Salat	
	Kalbshackbraten an Thymianjus serviert mit Dauphine Kartoffeln und Mischgemüse	Randen Falafel mit Gemüse-Couscous und Knoblauch-Joghurt-Dip
	Weisses Schokoladen-Mousse mit Erdbeere Coulis	

**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 (°)