

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 27. April	Gemüsepüreesuppe / Salat	
	Pouletgeschnetzeltes an Rosmarinjus serviert mit Nudeln und Kohlrabi-Stäbchen mit Kräutern	Gebratener Blumenkohl mit Teigwaren Orrechiette und Tomatensauce
Dienstag 28. April	Spinatcremesuppe / Salat	
	Feines Pilzragout mit Frühlingsgemüse serviert im Blätterteigpastetchen mit Butterreis	Zucchini-Parmigiana serviert mit Bratkartoffeln und Zitronen-Quark-Dip
Mittwoch 29. April	Ratatouillesuppe / Salat	
	Teigwaren Penne an Speckrahmsauce serviert mit Grana Padano	Ofenfrische Gemüse-Quiche mit Tomatensalat
Donnerstag 30. April	Griesssuppe / Salat	
	Schweinsplätzli an Zitronensauce serviert mit Mascarpone-Polenta und glasierten Karotten	Gebackenes Feta-Plätzchen mit Frühlingsgemüse und Joghurtsauce
Freitag 1. Mai <i>* Nordostatlantik Schleppnetz</i>	Süsskartoffelsuppe / Salat	
	Pochiertes Kabeljaufilet* an Krustentiersauce serviert mit Kräuter-Kartoffelstampf und Lauchgemüse	Quorn-Geschnetzeltes an Currysauce serviert mit Jasminreis und Sesamkarotten
Samstag 2. Mai	Sellerie-Apfelsuppe / Salat	
	Safranrisotto mit Morchel-Gemüse-Einlage und Kresse-Pesto	Tofu-Piccata serviert mit Kartoffel Wedges und Hausgemachter BBQ-Sauce
Sonntag 3. Mai	Spargelcremesuppe / Salat	
	Geschmorter Rindsschulterspitz an Portweinsauce serviert mit Kartoffelgratin und Mischgemüse Rote Beerengrütze mit Vanillerahm	Buntes Mangoldgratin mit Gnocchi und Tomaten-Pesto

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 (°)