

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 4. Mai	Kartoffel-Lauchsuppe / Salat	
	Ofenfrische Lasagne mit Rindshackfleisch und Béchamelsauce serviert auf Tomatensauce	Hausgemachte Zwiebelwähe mit Aprikosen-Chutney serviert mit Radieschen-Salat
Dienstag 5. Mai	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Poulet-Cordon bleu mit Zitronenschnitz serviert mit Pommes Frites und Erbsen-Rüebli-Gemüse	Vegetarische Gyoza (<i>Japanische Teigtaschen</i>) serviert mit Asia-Gemüse und Süss-saurer Sauce
Mittwoch 6. Mai *	Brotsuppe mit Kümmel / Salat	
	Zweifarbigen Spargelragout serviert an Rahmsauce mit Safranreis	Polenta-Schnitten an Tomatensauce serviert mit Blattspinat
Donnerstag 7. Mai <i>*Rind/Schwein</i>	Karottencremesuppe / Salat	
	Hackbraten* an Thymianjus serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Falafel an Joghurdip mit Tahin Artischocken-Salat mit Granatapfel
Freitag 8. Mai * IS <i>aus Aquakulturen</i>	Flädlesuppe / Salat	
	Saibling-Filet* an Weisswein-Sauce serviert auf Orangen-Risotto und Zucchini-Gemüse	Gebackener Blumenkohl aus dem Ofen an Schnittlauch-Zitronen-Sauce serviert mit Würfelpommes
Samstag 9. Mai	Süssmaissuppe / Salat	
	Feine Nudeln mit Gemüsestreifen serviert an Steinpilzsauce mit Grana Padano	Gemüse-Curry mit Cashewnüssen serviert mit Jasmin-Reis
Sonntag 10. Mai <i>Muttertag</i>	Erbsencremesuppe / Salat	
	Kalbsschulterbraten an Cognacrahm serviert mit Herzoginkartoffeln und Frühlingsgemüse	Italienische 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 (°)