

**Menuplan KW 17**

**22.04.2024 – 28.04.2024**

**Tagesmenu**

Mit Suppe und Salat

**Vegetarisch**

Mit Suppe und Salat

**Abendessen**

<b>Montag</b> 22.04.2024 Dessert Passionsfrucht- Crème	Spinat-Gnocchi an Tomatensauce Blumenkohl mit Ei Parmesan und Ruccola		Birchermüesli mit frischen Früchten Brot und Salat
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	Rinds-Saftplätzli an Bratensauce mit Pilawreis und bunten Karotten	Kichererbsen-Bällchen an Zaiziki-Sauce mit Pilawreis und bunten Karotten	Bündler Gerstensuppe und Apfelkuchen mit Halbrahm
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024 Dessert Ananas mit Granatapfel	Bratwurst an Zwiebelsauce mit Hörnli und Romanesco	Gefüllte Peperoni mit Quornbolo Camarquereis und Stangensellerie	Süsskartoffeln Kräuter-Quark-Dip Gemüestängeli und Salat
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	Saucen-Ei (us dr Region) an Safransauce mit Kartoffelstock und Kohlrabi		Weissler Bohnensalat mit Ei und Gemüsestreifen
<b>Freitag</b> 26.04.2024 Dessert Zitronencake	Gedämpfter Buntbarsch (VN) an Dillsauce mit Wildreis und Fenchel mit Tomate	Röstirollen mit Frischkäse und Frühlingsgemüse	Bami Goreng mit Gemüse, Quorn und Curry dazu Frühlingsalat
<b>Samstag</b> 27.04.2024	Lasagne mit Bernaville Hackfleisch und Salat		Gemüseterrine mit Bernaville-Kartoffeln dazu bunter Blattsalat
<b>Sonntag</b> 28.04.2024	Schweinsragout mit Champignons und Suntigs-Gmües		Café complet

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.