

## Menuplan KW 20

12.05.2025 – 18.05.2025

		<b>Tagesmenu</b> Mit Suppe und Salat	<b>Vegetarisch</b> Mit Suppe und Salat	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 12.05.2025	<b>Dessert</b> Gebackenes	Ravioli mit Spinat Tomaten- Basilikumsauce Schonkostgemüse Reibkäse	Spaghetti Napoli Schonkostgemüse Reibkäse	Pouletflügeli Gemüestängeli mit Dip Chips, Salat
<b>Dienstag</b> 13.05.2025		Kalbsadrio Djonsenfauce Kartoffelstock Rüebli	Linsengericht Malcatone mit frischem Gemüse Kartoffelstock Rüebli	Hörnlisalat mit Tomaten und Gurken und Mozzarellaperlen Bunter Blattsalat
<b>Mittwoch</b> 14.05.2025	<b>Dessert</b> Bananenquark	Pastelli Brätchügeli- Spargelsauce Erbsli und Rüebli	Pastelli Cantadoux- Spargelsauce Erbsli und Rüebli	Götterspeise mit Rhabarber und Vanillecreme
<b>Donnerstag</b> 15.05.2025		Schweinsgeschnetzeltes Rahmsauce Krawättli Blattspinat	Vegi Schnitzel Rahmsauce Krawättli Blattspinat	Gemüserisotto mit Sbrinz Gartensalat mit Sprossen
<b>Freitag</b> 16.05.2025	<b>Dessert</b> Erdbeeren	gebratene Lachstranche (Nor) Limettenbutter Peterlikartoffeln Ofentomate	Zucchetti piccata Limettenbutter Peterlikartoffeln Ofentomate	Canneloni Mediterraneo gefüllt mit buntem Gemüse Kopfsalat
<b>Samstag</b> 17.05.2025		Spaghetti Bolognese Reibkäse Romanesco		Spiralenteigwaren Bulgurgratin mit Gemüse und Ei Salat
<b>Sonntag</b> 18.05.2025	<b>Dessert</b> Sonntigsdessert	Rindfleisch Eintopf BV mit Kartoffeln, Gemüse und Kräuter		Café complet Aufschnitt

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