

# Menüplan 16. – 22. April 2018

**Montag**



**Dienstag**

**Mittwoch**



**Donnerstag**

**Freitag**



**Samstag**

**Sonntag**



**Täglich**

**Wochenhit**

**Mittagessen**

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons <sup>AFLG</sup>  
Teigwaren <sup>AC</sup>  
Blumenkohl „Polonaise“ <sup>CG</sup>

Zwiebelcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Siedfleisch Meerrettich Sauce <sup>GO</sup>  
Salzkartoffel <sup>G</sup>  
Cremespinat <sup>GAFL</sup>

Hafercremesuppe <sup>AGL</sup>  
Chicken Nuggets <sup>AC</sup>  
Pommes Frites <sup>O</sup>  
Karottenstäbchen <sup>G</sup>

Karottencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsragout an Paprikasauce <sup>FLG</sup>  
Gebackene Griessschnitten <sup>AGFL</sup>  
Fenchel mit Gemüsewürfeln <sup>FLG</sup>

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Paniertes Schollenfilet <sup>AGD</sup>  
Safran-Risotto <sup>GFL</sup>  
Kefen <sup>G</sup>

Kürbiscremesuppe <sup>AGL</sup>  
Kutteln an Tomatensauce <sup>FL</sup>  
Salzkartoffel <sup>G</sup>  
Broccoli <sup>G</sup>

Bouillon mit Einlage <sup>ACGL</sup>  
Geschmorte Kalbshaxen <sup>FL</sup>  
Kartoffelgratin <sup>GFL</sup>  
Karotten <sup>G</sup> und Spargel mit Hollandaise <sup>AGF</sup>

**Salat vom Buffet** <sup>CGLMP</sup>

Tagessuppe  
Bratwurst mit Zwiebelsauce <sup>FLG</sup>  
Tagesbeilagen, Tagesgemüse

**Vegi:** Pastetli gefüllt mit Pilzragout <sup>ACGLF</sup>  
Trockenreis <sup>G</sup>, Tagesgemüse



Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anders deklariert, um **Schweizer Fleisch**.  
Der **Fisch** am Freitag kommt aus **Holland**

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller  
Senioren-/Kinderteller  
(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)  
Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50  
Fr. 12.00  
Fr. 18.50 / 15.00

# Menüplan 23. – 29. April 2018

## Montag



## Dienstag

## Mittwoch



## Donnerstag

## Freitag



## Samstag

## Sonntag



## Täglich

## Wochenhit



## Mittagessen

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Kartoffel-Pastetli <sup>GO</sup>  
mit Brätkügeli und Pilz <sup>GMA</sup>  
Buntes Mischgemüse <sup>GL</sup>

Spargelcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Poulet Gordon Bleu <sup>AGCLF</sup>  
Bratkartoffel <sup>G</sup>  
Krautstiel an Rahmsauce <sup>GA</sup>

Pilzcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Gehacktes Rindfleisch <sup>AFL</sup>  
Hörnli <sup>ACG</sup>  
und Apfelmus

Linsencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce <sup>AGFL</sup>  
Teigwaren <sup>AC</sup>  
Karotten <sup>G</sup>

Gurkencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Sellerie Piccata <sup>ACGL</sup> mit Tomatensauce <sup>LF</sup>  
Safran-Risotto <sup>GFL</sup>  
Kefen <sup>G</sup>

Petersiliencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Rinds-Hackfleischkugeln an Senfsauce <sup>AGFL</sup>  
Trockenreis <sup>G</sup>  
Blattspinat <sup>G</sup>

Bouillon mit Einlage <sup>ACGL</sup>  
Kalbsfrikassee mit Gemüse <sup>AFLG</sup>  
Nüdeli <sup>ACG</sup>  
Kohlrabi <sup>G</sup> und Romanesco <sup>G</sup>

## Salat vom Buffet <sup>CGLMP</sup>

Tagessuppe  
Gebratener Fleischkäse <sup>G</sup>  
Tagesbeilagen, Tagesgemüse

## Vegi:

Gemüsecurry mit Kichererbsen <sup>AFGHL</sup>  
Basmatireis <sup>G</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anders deklariert, um **Schweizer Fleisch**.

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller  
Senioren-/Kinderteller  
(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)  
Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50  
Fr. 12.00  
Fr. 18.50 / 15.00

# Buchstabencode für die Allergen- Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltige Getreide  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Einkorn, Emmer, Triticale
- B** für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
- C** für Eier und Eierzeugnisse
- D** für Fisch und Fischerzeugnisse
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja und Sojaerzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- H** für Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-,Peak-, Makadamisier-/Queensland Nüsse
- L** für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M** für Senf und Senferzeugnisse
- N** für Sesam und Sesamerzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** für Lupine und Lupineerzeugnisse
- R** für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  
Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.