

08. Mai 2023 bis 14. Mai 2023

KW 19	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 06. Mai	Fenchelrahmsuppe mit Pernod Rinds chili con carne mit roten Bohnen und Mais Wildreis	Fenchelrahmsuppe mit Pernod Gemüsechili mit roten Bohnen und Mais Wildreis	Tagessuppe Schinkengipfeli mit Senf 😊 und Salat
Dienstag 07. Mai	Geflügelrahmsuppe mit Curry Spaghettiplausch 😊 Schinkenrahmsauce, Tomatensauce, Pesto und Reibkäse Kleine Mandelgipfeli	Gemüserahmsuppe mit Curry Spaghettiplausch Gemüserahmsauce, Tomatensauce, Pesto und Reibkäse Kleine Mandelgipfeli	Tagessuppe Süsser Brotauflauf mit Vanille und Rosinen
Mittwoch 08. Mai	Kichererbsensuppe mit Sesam Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Parmesanpolenta Krautstiele an Rahmsauce	Kichererbsensuppe mit Sesam Gemüsekroketten mit Zwiebelsauce Parmesanpolenta Krautstiele an Rahmsauce	Tagessuppe Lyonersalat mit Greyerzer und Gurken
Donnerstag 09. Mai Auffahrt	Zwiebelsuppe mit Thymian Hausgemachte Rindshacktätschli Rauchpaprikasauce Spiralenteigwaren Romanesco mit Nussbutter Weisses Schokomousse	Zwiebelsuppe mit Thymian Quornplätzli Rauchpaprikasauce Spiralenteigwaren Romanesco mit Nussbutter Weisses Schokomousse	Tagessuppe Gemüseschnitzel auf mediterranem Ratatouille
Freitag 10. Mai	Rahmsuppe mit Riesling Sylvaner Seehechtknusperli (DE) mit Safranmayonnaise Salzkartoffeln und Ofengemüse	Rahmsuppe mit Riesling Sylvaner Tofuknusperli mit Safranmayonnaise Salzkartoffeln und Ofengemüse	Tagessuppe Kirschenwähe mit Mandeln und Rahm
Samstag 11. Mai	Kartoffelsuppe mit Lauch Pouletgeschnetztes 😊 mit Pilz-Cognacrahmsauce Gebackene Kartoffelrosetten Kohlraben mit Gemüsestreifen	Kartoffelsuppe mit Lauch Vegigeschnetztes mit Pilz-Cognacrahmsauce Gebackene Kartoffelrosetten Kohlraben mit Gemüsestreifen	Tagessuppe Russischer Salat mit gefülltem Ei und Brot 😊
Sonntag 12. Mai Muttertag	Gemüsetatar mit Kresse-Sauerrahm Rindfleischkraftbrühe mit Safran-Eierstich Überbackenes Schweinsfiletmedaillon mit Pistazien-Kräuter-Crumble Portweinsauce Kartoffelgratin und grüne Spargeln Coupe Romanoff	Gemüsetatar mit Kresse-Sauerrahm Kräftige Gemüseessenz mit Safran-Eierstich Mediterranes Gemüsespiessli mit Pilzen, Portweinsauce Kartoffelgratin und grüne Spargeln Coupe Romanoff	Tagessuppe Toast Williams mit Birnen und Käse überbacken

Wochenhit: Bunter Gemüsesalat mit Falafel und Tzatziki

Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest, Café Complet

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht. 😊