

Menuplan vom 04. Mai bis 10. Mai 2025

Woche: 19	Montag 04.	Dienstag 05.	Mittwoch 06.	Donnerstag 07.	Freitag 08.	Samstag 09.	Sonntag 10. ♥ Muttertag ♥
Crèmesuppe	Curry-Kokosmilch-Suppe	Broccolicrèmesuppe	Linsencrèmesuppe	Garburesuppe	Spargelcrèmesuppe	Gurkencrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe
Bouillon	Suppe dörfliche Art	Bouillon mit Lauch	Bouillon mit Fideli und Brunoise	Bouillon mit Sellerieeinlage	Bouillon mit Rüebl	Gemüsebouillon mit Tomatenconcassé	Rindsconsommé mit Flädli
Tagessalat	Griechischer Rüeblsalat	Apfel-Lauch-Salat mit fruchtigem Dressing	Bunter-Blattsalat mit Garnitur	Mexikanischer-Tomatensalat	Chicorée-Orangen-Salat	Frühlings-Blattsalat	Spargel-Bärlauch-Salat
Mittagessen	Gebratener Adrio an feiner Rotweinsauce serviert mit Teigwaren und Broccoli	Geschnetzeltes Kalbfleisch an pikanter Tomatensauce mit Oliven dazu gibt es Weissweinsrisotto und Spargelragout	Rindshamburger an rassisger Pfeffersauce serviert mit Crème-Polenta und grüne Bohnen	Schweinschals-Jägersteak an Rosmarinsauce dazu servieren wir neue Bratkartoffeln und glasierte Rüebl	Spaghetti "Salmone" mit Lachs, Gemüsestreifen und Kräuter an sämiger Martinisauce <small>(Lachs = Wildfant, Atlantik)</small>	Boef Bourguignon mit Rüebl, Sellerie, Lauch und Silberzwiebeln serviert mit Kräuter-Pilaw-Reis Blumenkohl <small>(Rindfleisch)</small>	Wiener Kalbsschnitzel mit Zitronenschnitz dazu gibt es Pommes frites und Frühlingsgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Lattichstrudel dazu servieren wir kleines Ratatouille	Pasta mit Wirz und Haselnüssen dazu servieren wir eine Thymiansauce und Parmesan	Nasi-Goreng <small>vegetarisch</small> indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Kurkuma	Kunerbuntes Gemüse-Chili mit Süsskartoffeln, Peperoni, Bohnen und Sauerrahmtopping	Zwiebel-Wirz-Wähe mit Emmentaler, garniert mit salzigem Florentiner-Crunch	Pasta mit Pilzen, karamellisierten Baumnüssen und Rucola	Schupfnudelpfanne mit Eierschwämmli, Spinat und Süsskartoffeln an sämiger Rauchpaprikasauce
Mittagessen aus aller Welt	Mediterraner Fenchel-Risotto mit gebratenem Fischstreifen <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Gnocchi mit Speck, Artischocken und Mandel-Blättchen an sämiger Mascarpone sauce	Schweinsragout mit Rüebl, Stangensellerie und Speck dazu servieren wir würzigen Granatapfel-Couscous	Bunte Gemüse-Pfanne mit Dorsch, Cocobohnen und sämiger Sauce Pilaw-Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Atlantik)</small>	Mediterrane Pfanne mit Huhn, Cherry-Tomaten, Oliven und Zucchetti serviert mit Kartoffelstock und Saison Gemüse	Fitnesssteller Bunte Salat-Kreation mit Fischknusperli Kräutermayonnaise <small>(Pangasius = Vietnam, Zucht)</small>	Schweinskopfbäggli geschmort in seinem Jus dazu servieren wir Breite Nudeln und Tagesgemüse
Dessert	Espresso-Mousse	Schwarzwälder-Würfel	Griechischer Joghurt mit Erdbeeren	Blaubeer-Cake	Caotina-Mousse	Ananassalat mit Kirsch	Himbeer-Herz garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkart</small>	Toast Hawaii belegt mit Schinken, Ananas und Raclettkäse Saisonsalat	Cowboy-Salat mit Cervelat, Mais und Tomaten an feiner Haussauce	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Semmel gefüllt mit Bauernschinken garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Süsser Znacht Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschenkompott	Café complet Butter, Konfi und kleinem Fleischkästler dazu servieren wir Brot oder Brötli	Roastbeef-Teller mit bunter Salatgarnitur Sauce Tartar, fein garniert Ruchbrot