

Mittagessen Woche 16

16. April bis 22. April 2018

Tag	Menu	Vegetarisches Menu
Montag 16.04.	Tomaten Creme Suppe Schweine Ragout an Pfeffer Sauce Pilaw Reis mit Sultaninen Kohlraben mit Basilikum Getränkter Zitronen Cake	Tomaten Creme Suppe Gebratene Reis Pfanne mit Gemüse, Eier und Soja Sauce Gemischter Salat Getränkter Zitronen Cake
Dienstag 17.04.	Klare Gemüse Suppe Zürcher Geschnetzeltes Sellerie Kartoffelstock mit Senf Honig Rüebli mit Sesam Zweierlei Mousse au chocolat	Klare Gemüse Suppe Pochiertes Ei an Safran Sauce Sellerie Kartoffelstock Honig Rüebli mit Sesam Zweierlei Mousse au chocolat
Mittwoch 18.04.	Lauch Creme Suppe Kalbs Hacksteak Café de Paris Kräuter Spätzle Wirsing Gemüse an Rahm Sauce Aprikosen Pudding mit Meringues	Lauch Creme Suppe Veganes Gemüse Curry im Basmati Reisring und Früchte Garnitur Aprikosen Pudding mit Meringues
Donnerstag 19.04.	Zucchini Creme Suppe Truthahn Piccata im Käsemantel Tomaten Spaghetti mit Oregano Gemischter Salat Gemischte Melone mit Portwein	Zucchini Creme Suppe Auberginen Piccata im Käsemantel Tomaten Spaghetti mit Oregano Gemischter Salat Gemischte Melone mit Portwein
Freitag 20.04.	Rüebli Suppe mit Estragon Rinder Ragout an Rosmarin Sauce Polenta mit Mascarpone Blumenkohl mit Brösel Gebrannte Creme mit Schlagrahm	Rüebli Suppe mit Estragon Gebackene, gefüllte Peperoni mit Polenta und Gemüse Würfel Gemischter Salat Gebrannte Creme mit Schlagrahm
Samstag 21.04.	Kresse Creme Suppe Hausgemachter Käse Kuchen Gemischter Salat Frische Erdbeeren mit Vanille Glace	Kresse Creme Suppe Hausgemachter Käse Kuchen Gemischter Salat Frische Erdbeeren mit Vanille Glace
Sonntag 22.04.	Kokosnuss Suppe und Bouillon Schweine Braten an Paprika Sauce Herzoginnen Kartoffeln Gemüse Variation Katalanische Creme mit Orange	Kokosnuss Suppe und Bouillon Lauch Galette an Paprika Sauce Herzoginnen Kartoffeln Gemüse Variation Katalanische Creme mit Orange

Jedes Menu mit Salat vom Buffet, Tagessuppe oder Jus und Kaffee

Menüänderungen vorbehalten. Alle Menus sind auch als Schonkostmenu erhältlich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch. Fleischprodukte anderer Herkunft werden auf dem Menüplan deklariert. MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Enthält Schweinefleisch