

Mittagsmenü

Vegimenü

Montag	<i>Kressesuppe</i> Schweinsfilet Cognacsauce Kartoffelgratin Honig Karotten	<i>Kressesuppe</i> Quorn im Rüeblimantel Cognacsauce Kartoffelgratin Honig Karotten
Dienstag	<i>Gerstensuppe</i> Rindsgeschnetzeltes Balsamico-Sauce Kräuter-Reis Ofengemüse	<i>Gerstensuppe</i> Capuns überbacken mit Käsesauce Ofengemüse
Mittwoch	<i>Gemüsecremesuppe</i> Schwedenbraten Thymianjus Dürsrütti Kartoffeln Kohlrabi	<i>Gemüsecremesuppe</i> Gemüsestrudel Schnittlauchdipp Gemüseragout
Donnerstag	<i>Bouillon mit Einlage</i> Kalbsbrät Cordon bleu Saucen Kartoffeln Bohnen	<i>Bouillon mit Einlage</i> Sellerie Cordon bleu Saucen Kartoffeln Bohnen
Freitag	<i>Cremesuppe</i> Tomaten-Mozzarella Ravioli Basilikum Pesto Spargelragout	<i>Cremesuppe</i> Tomaten-Mozzarella Ravioli Basilikum Pesto Spargelragout
Samstag	<i>Gemüsecremesuppe</i> Panierte Eglifilet aus dem Bielersee Tartarsauce Rosmarin Kartoffeln Gedünsteter Spinat	<i>Gemüsecremesuppe</i> Paniertes Quornschnitel Tartarsauce Rosmarin Kartoffeln Gedünsteter Spinat
Sonntag	<i>Spargelcremesuppe</i> Poulet Saltimbocca Madeirasauce Tomaten Nudeln Gratinierter Blumenkohl	<i>Spargelcremesuppe</i> Äpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln

**Wir bitten Sie, am Liefertag das leere Geschirr zur Tür zu stellen
damit der Lieferdienst dieses austauschen kann.**

Vielen Dank für Ihre Mithilfe!



Menüplan

14.04.2025 – 22.04.2025



Wochenhit

Montag bis Freitag

**Schweinsragout
mit gebratenen Pilzen
Bärlauch Risotto**

Menu Bestellung oder Abmeldung Bitte bis
am Vortag 17:00 an der Küche melden.
Danke

Unser Fleisch / Fisch stammt, wenn nichts
anderes vermerkt,
aus unserer Region.

Auskunft über Zutaten, die Allergien
und/oder andere unerwünschte Reaktionen
auslösen können,
erhalten Sie bei unserem Fachpersonal
der Küche.
031 838 17 14