

Mittagsmenü

Vegimenü

Montag	<i>Spargelcremesuppe</i> Kalbsbraten mit Cognacsauce Kräuter-Spätzli Zucchini-Tomatengemüse	<i>Spargelcremesuppe</i> Tofu-Ragout mit Cognacsauce Kräuter-Spätzli Zucchini-Tomatengemüse
Dienstag	<i>Gemüsecremesuppe</i> Pouletknusperli im Bierteig Tartarsauce Rösti Frites Ofengemüse	<i>Gemüsecremesuppe</i> Paniertes Gemüse Tartarsauce Rösti Frites Ofengemüse
Mittwoch	<i>Bouillon mit Einlage</i> Rindszunge Kapernsauce Kartoffelstock Gedünstete Bohnen	<i>Bouillon mit Einlage</i> Plantedragout mit Kapernsauce Kartoffelstock Gedünstete Bohnen
Donnerstag	<i>Blumenkohl-Mandelsuppe</i> Tessiner Braten Salbeijus Butter Nudeln Krautstielgratin	<i>Blumenkohl-Mandelsuppe</i> Zucchini-Piccata Tomatensauce Butter Nudeln Krautstielgratin
Freitag	<i>Rüebli-Fenchelsuppe</i> Back-Camembert Gebratene Frühlingkartoffeln Spargeln und Hollondaise	<i>Rüebli-Fenchelsuppe</i> Back-Camembert Gebratene Frühlingkartoffeln Spargeln und Hollondaise
Samstag	<i>Gemüsesuppe</i> Pastetli-Fleischfüllung Kartoffelstampf Romanesco	<i>Gemüsesuppe</i> Gemüsestrudel Joghurt-Kräutersauce Romanesco
Sonntag	<i>Maiscremesuppe</i> Appenzeller Buureschnitzel Rahmsauce Tomaten-Risotto Kräuter-Kohlrabi	<i>Maiscremesuppe</i> Eieromelette gefüllt mit Gemüsestreifen Tomaten-Risotto Kräuter-Kohlrabi



Menüplan
29.04.2024 –05.05.2024



SPITEX



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.