

MITTAGSMENÜ**VEGI**

MONTAG	<i>Gerstensuppe</i> Rindsgeschnetzeltes Balsamico-Sauce Kräuter-Reis Ofengemüse	<i>Gerstensuppe</i> Capuns überbacken mit Käsesauce Ofengemüse
DIENSTAG	<i>Gemüsecremesuppe</i> Schwedenbraten Thymianjus Dürsrütti Kartoffeln Kohlrabi	<i>Gemüsecremesuppe</i> Gemüsestrudel Schnittlauchdipp Rucola Gemüseragout
MITTWOCH	<i>Bouillon mit Einlage</i> Kalbsbrät Cordon bleu Berner Frites Bohnen	<i>Bouillon mit Einlage</i> Sellerie Cordon bleu Berner Frites Bohnen
DONNERSTAG	<i>Cremesuppe</i> Tomaten-Mozzarella Ravioli Basilikum-Pesto Spargelragout	<i>Cremesuppe</i> Tomaten-Mozzarella Ravioli Basilikum-Pesto Spargelragout
FREITAG	<i>Gemüsecremesuppe</i> Hausgemachte Eglignusperli aus dem Bielersee Tartarsauce Rosmarin Kartoffeln Gedünsteter Spinat	<i>Gemüsecremesuppe</i> Paniertes Quornschnitzel Tartarsauce Rosmarin Kartoffeln Gedünsteter Spinat
SAMSTAG	<i>Spargelcremesuppe</i> Poulet Saltimbocca Madeirasauce Tomaten Nudeln Gratinierter Blumenkohl	<i>Spargelcremesuppe</i> Älpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln
SONNTAG	<i>Geburtstagswunsch</i> <i>Frühlings-Gemüsesuppe</i> Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Marktgemüse Limettenflan mit Beeren	<i>Frühlings-Gemüsesuppe</i> Plantedragout Kartoffelstock Marktgemüse Limettenflan mit Beeren

Menüplan

14.04.2025 – 20.04.2025

WochenhitMontag bis Freitag
bis 10.00 Uhr bestellen**Schweinsragout
mit gebratenen Pilzen
Bärlauch Risotto**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.