

Menüplan vom 15. April - 21. April 2024

Mittagessen

Nachessen

Montag
15.04.2024

Gemüsecremesuppe
Schweinsvoren
Kräutersauce
Kartoffelstock
Saisonales Mischgemüse

Süpli im Tassli
Knusprige Birnenjalousie
mit Vanillesauce
Puderzucker-Garnitur

Dienstag
16.04.2024

Bärlauchcremesuppe
Kaninchenrollbraten
Paprikasauce
überbackene Maisschnitte
Bohnen mit Schalotten

Ochsenmaulsalat
an Gemüsevinaigrette
Bräterlis mit Rosmarin

Mittwoch
17.04.2024

Weissweincrémesuppe
Trutenfrikassee
an Limonensauce
Hörnli
Karottenspickel mit Erbsen
Glaceschnitte mit Rahm

Frische
Omelette
Bärlauchsauce
Randensalat

Donnerstag
18.04.2024

Griessuppe
Kalbshackkugeln
Champignonrahmsauce
Pommes-frites
Kräutertomate

Teigwarenauflauf
mit frischem Gemüse
Saisonsalat

Freitag
19.04.2024

Spargelcremesuppe
Dorschfilet Bordelaise
mit Jus
Weissweinrisotto mit Lauchjulienne
Saisonsalat

Tagessüpli im Tassli
Sämiger Haferbrei
mit Rhabarber-Erdbeer
Kompott

Samstag
20.04.2024

Bouillon mit Profiteroles
Aepler Makkaroni
mit Röstzwiebeln
Apfelstückli

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
21.04.2024

Linsensuppe mit Kerbel
Zarter Rindsschmorbraten
an Rotweinsauce
Kartoffelkrapfen
Gedämpftes Rotkraut
Schoggicreme

Hausgemachter
Quiche-Lorraine
Kopfsalat mit Haus-Dressing

Wochenhit

Hausgemachte Frühlingsrolle mit zarter Pouletbrust und Gemüse an Kräuterrahmsauce, Menüsalat
Spargeln mit Mayonnaise und Petersilienkartoffeln

Abends können die Bewohner à la Carte aus der Abendkarte anstelle des Menüs bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche beantwortet gerne Ihre Fragen.

Dorsch = Frankreich