








Menüplan Mittagessen

Datum:	06.04.2020	07.04.2020	08.04.2020	09.04.2020	10.04.2020
Woche: 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Haferflockensuppe ^{1,7}	Frühlingssuppe	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9}	Bouillon mit Einlage ^{1,3}	Kürbissuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Spaghetti ¹ mit mit Poulet-Bärlauchsauce Reibkäse ⁷ Romanesco 	Truthahnpiccata ^{1,3,7} mit Marsalasauce ¹² Eblysotto ^{1,7,12} Kürbisgemüse 	Rindsschmorbraten ^{9,12} Schupfnudeln ^{1,3,7} Mischgemüse 	Paniertes Schweineschnitzel ^{1,3,7} Bratkartoffeln Ratatouille	Hackbraten ^{*1,3,7} mit Senfsauce ^{7,10} Pilaw Reis Kohlrabi mit Kräuter
Vegi	Spaghetti ¹ mit Bärlauch-Linsensauce Reibkäse ⁷ Romanesco	Gemüsepiccata ^{1,3,7} mit Tomatensauce Eblysotto ^{1,7,12} Kürbisgemüse	Seitanragout ^{1,6} Schupfnudeln ^{1,3,7} Mischgemüse	Gemüsestrudel ^{1,7,9} Bratkartoffeln Ratatouille 	Frühlingsrollen ^{1,10} mit Currysauce Pilaw Reis Kohlrabi mit Kräuter 
Tagesteller	Crevettencocktail ^{3,4,7,10} Brot ¹	Chäsehüechli ^{1,3,7} Salatcreation der Saison	Belegte Brötli Festival ^{1,3,6,7,10}	Wienerli* mit Senf ¹⁰ Kartoffelsalat nach LPC ^{3,7,10}	Griechischer Salat ⁷ Naanbrot ¹
Gemüse Dipp & Sauce	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Obst	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Menü Bestellung	KK	KK	KK	KK	KK
	GK	GK	GK	GK	GK
	EW	EW	EW	EW	EW

* mit Schwein






1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung





Menüplan Mittagessen

Datum:	13.04.2020	14.04.2020	15.04.2020	16.04.2020	17.04.2020
Woche: 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Randencremesuppe ^{1,7}	Bärlauchsuppe ^{1,7}	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9}	Zucchettisuppe ^{1,7}	Bouillon mit Einlage ^{1,3}
Menü Fleisch Fisch	Schweinsbraten* mit Jus Kartoffelgratin ⁷ Tomate provenzalische Art ¹	Königin Pastetli ^{1,7,12} Teigwaren ^{1,3} Erbsli und Rüeblli	Holzfallersteak* mit Jus Getreidesotto ^{1,7} Sautierte Zucchini 	Penne ^{1,3} mit Carbonarasauce ^{1,7} Reibkäse ⁷ Zuckerschoten	Seelachsschnitzel ⁴ mit Safransauce ^{1,4,7} Reis Blattspinat 
Vegi	Bulgur-Gemüseburger ^{1,3,7} mit Kräuter-Hüttenkäse ⁷ Tomate provenzalische Art ¹ 	Vegi-Gehacktes ⁶ Teigwaren ^{1,3} Erbsli und Rüeblli 	Mediterraner Dinkelburger ^{1,3,} mit Kräutersauce Getreidesotto ^{1,7} Sautierte Zucchini	Soja-Gemüseballs ⁶ mit Tomatensauce Penne ^{1,3} Reibkäse ⁷ Zuckerschoten 	Paella mit Gemüse und Quorn geschnetzeltes ³ Blattspinat
Tagesteller	Ciabattabrot ^{1,7} mit Salami*, Tomaten und Mozzarella ⁷ Salat der Saison	Grapefruit-Poulet-Salat Pouletsalat ^{3,7,10} Brot ¹	Schinkengipfel ^{1,3,7,9,10} Salatbouquet	Seranoschinken* mit Auberginen-Tatar Brot ¹	Wraps ¹ Gefüllte Weizenfladen mit Poulet und Emmentaler ^{7,8} Salatvariation der Saison
Gemüse Dipp & Sauce	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Obst	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Menü Bestellung	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW

* mit Schwein

¹ Glutenhaltige Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier, ⁴ Fisch, ⁵ Nüsse, ⁶ Soja, ⁷ Milch/Lactose, ⁸ Nüsse, Schalenfrüchte, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesamsamen, ¹² Schwefeldioxid & Sulfite, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung

