

## Menüplan Woche vom 03. Mai 2021 bis 09. Mai 2021 Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 03. 05. 21  <b>Dessert:</b> Brownie	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Kalbshacksteak mit Gemüse an Thymianjus Schupfnudeln Lattichstreifen	Falafelburger mit Gemüse Schupfnudeln Lattichstreifen
Dienstag, 04. 05. 21  <b>Dessert:</b> Cappuccinocrema	Thay-Currycremesuppe / Früchtekuchen Sautiertes Pouletbrüstli Safranrisotto Grillgemüse	Tofu-Kräuterpiccata Safranrisotto Grillgemüse
Mittwoch, 05. 05. 21  <b>Dessert:</b> Melonensalat mit Gin	Brennnesselcremesuppe / Salatbuffet Schweinsgeschnetzeltes mit Morcheln Kartoffeltaler Saubohnen	Tofugeschnetzeltes Kartoffeltaler Saubohnen
Donnerstag, 06. 05. 21  <b>Dessert:</b> Caramel-Amaretti Mousse	Kalbfleischcremesuppe / Gemüsekekuchen Rindssaftplätzli an Mostsauce Bramata-Polenta Broccoli mit Mandeln	Vegi-Burger an Mostsauce Bramata-Polenta Broccoli mit Mandeln
Freitag, 07. 05. 21  <b>Dessert:</b> Cookie	Minestrone / Salatbuffet Backcamembert Saucenkartoffeln Glasierte Rüeblen	Backcamembert Saucenkartoffeln Glasierte Rüeblen
Samstag, 08. 05. 21  <b>Dessert:</b> Mandelflan mit Kiwisauce	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Äplermagronen mit Speck und Schinken Apfelmus	Äplermagronen mit Gemüse Apfelmus
Sonntag, 09. 05. 21 <b>Muttertag</b>  <b>Dessert:</b> Savarin mit Früchtecocktail	Champignoncremesuppe Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Sautierte Zucchini mit Oliven	Quornschnitzel Kartoffelgratin Sautierte Zucchini mit Oliven
<b>Wochenhit</b>	<b>Roastbeef-Teller garniert, Tartarsauce, kl. Schälchen Pommes-Frites</b>	

Bei uns essen Sie Fleisch aus einheimischer Tierhaltung!  
Trutenfleisch kommt vom Gutsbetrieb Oeschberg Fam. Aregger

P. Jörg