

Menüplan Woche vom 15. April 2019 bis 21. April 2019

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 15. 04. 19	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Kalbsbratwurst an Zwiebel-Bärlauchsauce Teigwaren Mischgemüse	Amaretti
Dienstag, 16. 04. 19	Fleischklösschensuppe / Früchtekuchen Schweinsragout mit Balsamico Kartoffeltaler Wirsing an Rahmsauce	Vanilleflan mit Brombeeren
Mittwoch, 17. 04. 19	Basler Mehlsuppe / Salatbuffet Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Fruchtsalat
Donnerstag, 18. 04. 19	Grünerbssuppe / Gemüsekekuchen Gefüllte Pouletschenkel mit Spinat Risotto mit Cantadou und Kräuter Glasierte Selleriestäbchen mit Safran	Orangencreme
Freitag, Karfreitag 19. 04. 19	Rüebliisuppe mit Ingwer / Salatbuffet Lammgigot an Minzsauce Kartoffelgratin Sautierte Zucchettischeiben	Sacherschnitte
Samstag, 20. 04. 19	Gemüsesuppe nach Hausfrauen Art Hörnli mit Ghackets Apfelmus	Moccacreme
Sonntag, Ostersonntag 21. 04. 19	Rindsbouillon mit Eierstich Kalbsfilet am Stück gegart an Pilzrahmsauce Nudeln Pfirsich mit Rahm	Caramelköppli mit Rahm
Wochenhit	Frühlingsrollen mit Süss-Saurer Sauce, vier verschiedene Gemüsesalate	

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

P.Brunner