

Menüplan Woche vom 05. April 2021 bis 11. April 2021

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 05. 04. 21	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Trubergeschnetzeltes an Pilzsauce Reis Romanesco mit gerösteten Mandeln	Spitzbueb
Dienstag, 06. 04. 21	Kalbfleischcremesuppe / Früchtekuchen Bierschweinhacktätschli an Calvadosauce Kartoffelkroketli Schwarzwurzeln	Weisses Schoggimousse
Mittwoch, 07. 04. 21	Bouillon mit Flädli / Salatbuffet Rindsfleischvogel an Bierauce Polenta mit Cantadou Fenchel	Ananas-Melonensalat
Donnerstag, 08. 04. 21	5-Kornsuppe / Gemüsekekuchen Schweinsragout an Pfeffersauce Kartoffelstock Gedämpfte Tomate mit Kräutern	Orangencreme
Freitag, 09. 04. 21	Golderbssuppe / Salatbuffet Egli Knusperli Europa Tartarsauce Risotto Blattmangold mit Knoblauch	Panna Cotta mit Mangosauce
Samstag, 10. 04. 21	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Rippli mit Senf Lauchkartoffeln	Schwarzwälderschnitte
Sonntag, 11. 04. 21	Frische Karottensuppe mit Curry Gefüllte Kalbsbrust an Cognacsauce Müscheli Tricolore Bohnen	Gebrannte Creme
Wochenhit	Pastetli mit Fleischfüllung, Pommes freites, Tagesgemüse	

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

S.Mathys