

Menüplan Woche vom 12. April 2021 bis 18. April 2021

Mahlzeitendienst

	Mittagessen	Dessert
Montag, 12. 04. 21	Gemüsecremesuppe Geräucherter Schweinshalsbraten an Kräuterjus Kartoffelgnocchi Erbsli an Rahmsauce	Berliner
Dienstag, 13. 04. 21	Broccolicremesuppe Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis mit Kokos Früchtégarnitur	Süssmostcreme
Mittwoch, 14. 04. 21	Lauchcremesuppe Schweinshackbällchen an Weisser Potweinsauce Kartoffelstock Glasierte Randenstäbli	Schoggiköpfli
Donnerstag, 15. 04. 21	Bouillon mit Backerbsen Siedfleisch mit Senfgarnitur Salzkartoffeln Bohnen	Orangensalat mit Cranberries
Freitag, 16. 04. 21	Wasabicremesuppe Paniierter Kabeljau (Nordostpazifik) im Kräutermantel mit Zitronenmayonnaise Cremiges Gersten-Risotto Blattspinat mit Rotwein	Aprikosen-Pfirsichcreme
Samstag, 17. 04. 21	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Rindsragout garniert mit Crôutons Teigwaren Kohlräbli mit Kräutern	Rüebli-schnitte
Sonntag, 18. 04. 21	Süssmaiscremesuppe Kalbsschulterbraten an Champignonsauce Kartoffelgratin Glasierte Rüebli	Honig-Joghurt-Rahmterrine

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

P.Jörg