Menuplan Woche 20



13.05.2024 - 19.05.2024

		Normalkost	Leichte Kost	Abendessen
Montag		Bärlauchcrèmesuppe Geschmorter Rindfleischvogel Kartoffelstock Erbsen-Maisgemüse Mini Crèmeschnitte	Bärlauchcrèmesuppe Geschmorter Rindfleischvogel Kartoffelstock Erbsen-Maisgemüse Mini Crèmeschnitte	Milchreis mit Zimt-Zucker Pfirsichkompott
Dienstag		Gemüsecrèmesuppe Stroganoff Dinkelspiralen Glasierte Babykarotten Erdbeeren mit Rahm	Gemüsecrèmesuppe Stroganoff Dinkelspiralen Glasierte Babykarotten Erdbeeren mit Rahm	Toast Hawai Sommersalat
Mittwoch		Buchstabensuppe Mini Poulet Cordon Bleu Zitrone Pommes Frites Schwarzwurzeln à la crème Kleiner Berliner	Buchstabensuppe Mini Poulet Cordon Bleu Zitrone Pommes Frites Schwarzwurzeln à la crème Kleiner Berliner	Kaffe Complet mit Aufschnitt und Aprikosenquark
Donnerstag		Reiscrèmesuppe mit Safran Kalbsschulterbraten Champignonsauce Hausgemachte Spätzli Buntes Mischgemüse Mandelschnitte	Reiscrèmesuppe mit Safran Kalbsschulterbraten Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Buntes Mischgemüse Mandelschnitte	Berner Zwetschgenschober Zimtsauce
Freitag		Linsenpüreesuppe Fischstäbli mit Gemüsemayonnaise Eblygetreide Rahmspinat Griesschöpfli	Linsenpüreesuppe Gemüsekroketten mit Gemüsemayonnaise Eblygetreide Broccoliröschen Griesschöpfli	Wurstsalat garniert Gschwellti
Samstag		Grosis Gemüsesuppe Curry Schweinsgeschnetzeltes Basmatireis Fruchtgarniture Bienenstich	Grosis Gemüsesuppe Curry Schweinsgeschnetzeltes Basmatireis Fruchtgarniture Bienenstich	Makkaronen nach Art des Chefs Blattsalat
Sonntag	Pfingsten	Spargelcrèmesuppe Gebratenes Kalbsnierstück Bernaise Sauce Röstikroketten Kohlraben mit Gartenkräutern Vanillecrème mit Amarena Kirschen	Spargelcrèmesuppe Gebratenes Kalbsnierstück Bernaise Sauce Röstikroketten Kohlraben mit Gartenkräutern Vanillecrème mit Amarena Kirschen	Ei und Schinkenbrötli garniert

Für Informationen über die in den Speisen enthaltenen Allergene, sowie Fleisch und Fischdeklaration, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.