



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> <b>29.04.2024</b>	Spargelsuppe mit Creme fraiche Kaninchenragout Ungarische Art Wildreismix und gelbe Bohnen, Früchteschale	Ungarisches Tofuragout mit Wildreis und gelben Bohnen	Zopfknopf mit Erdbeerjoghurt Butter und Confitüre
<b>Dienstag</b> <b>30.04.2024</b>	Buchstabensuppe Gefülltes Truteninvoltini Schwarzwälder Art Butterspätzli und Romanescogemüse	Gefülltes Zuchettischiffli Schwarzwälder Art mit Butterspätzli und Romanesco	Siedlfeischsalat Mexikanische Art mit Brötli
<b>Mittwoch</b> <b>01.05.2024</b>	Gemüsebrühe mit Eierstich Mariniertes Schweinshalssteak, Kräuterbutter, Pommes Frites, Karotten und Schwarzwurzeln Dessert: Gebrannte Caramelcreme mit Rahm	Mariniertes Käsepeperonspiessli mit Kräuterbutter Pommes frites, Karotten und Schwarzwurzeln	Pfannkuchen mit Gemüespargelfüllung Kompott
<b>Donnerstag</b> <b>02.05.2024</b>	Pürierte Gemüsesuppe Rindfleischwürstli Balkanstyle Spinatgnocchi und Blumenkohl, Früchte	Spinatgnocchigratin Balkanstyle mit Salat	Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Puderzucker, Aprikosenkompott
<b>Freitag</b> <b>03.05.2024</b>	Kartoffellauchsuppe Waadländer Art Gedämpftes Lachsmedaillon an Weissweingemüsesauce, Pilawreis und Fenchel	Pochiertes Ei an Weissweingemüsesauce Pilawreis und Fenchelgemüse	Grillcervelat mit Senf, Holzofenbürli und Gurkendillsalat
<b>Samstag</b> <b>04.05.2024</b>	Florentiner Kräutersuppe Paniertes Pouletschnitzel mit Zitrone Tomatenspaghetti, Reibkäse und Salat	Panierte Mozzarellasticks mit Tomatenspaghetti und Salat	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und gefüllten Teigtaschen
<b>Sonntag</b> <b>05.05.2024</b>	Kalbfleischcremesuppe Appenzeller Möstbröcklibraten mit Bratenjus Kartoffelstock, Erbsen und Kräutertomate Dessert: Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Bunter Gemüseteller mit Kartoffelstock und panierten Champignon	Apfelküchlein mit Vanillesauce