

# Menüplan vom 31.03. - 06.04.2025

Tag	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 31.03	Gemüsecremesuppe Rindsgulasch Spätzli Rosenkohl Meringue mit Vanilleglace	Hörnliauflauf mit Schinken und Gemüse
<b>Dienstag</b> 01.04	Spinatsuppe Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Risolées-Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern	Aprikosenwähe
<b>Mittwoch</b> 02.04	Bouillon mit Flädli Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Krawättli Grüne Bohnen	Brätschnitte Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 03.04	Hafersuppe Pouletbrust mit Bärlauchsauce Risotto Peperoni mit Tomaten Mango Mousse	Kalter Kalbsbraten mit Russischem Salat Brötli
<b>Freitag</b> 04.04	Curry-Kokossuppe Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons Nudeln Rüebli	Suppe mit Spatz Ruchbrot
<b>Samstag</b> 05.04	Tomatensuppe Hackbraten Kartoffelstock Broccoli	Apfelchüechli mit Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 06.04	Sellerie-Apfelsuppe Kalbsvoressen mit Weisswein und Schnittlauch Reis Mischgemüse Fruchtsalat mit Rahm	Cafe complet mit Aufschnitt und Käse
<b>Ganze Woche:</b>	<b>WOCHEN-HIT</b> Panierter Buntbarsch Salzkartoffeln & Gemüse	<b>VEGI-HIT</b> Hirsetätschli auf Ratatouille mit Sauerrahm Kräuterdip

<b>Gästepreise</b>	<b>Tagesmenü</b> inkl. Suppe/Salat	CHF	18.50
	<b>Wochen-/Vegi-Hit</b> inkl. Suppe/Salat	CHF	18.50
	<b>Sonntagsmenü</b> inkl. Suppe/Salat	CHF	21.50
	<b>Dessert zum Menü</b>	CHF	2.50

**E Guete!**

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung.  
Menüänderungen vorbehalten. Betreffend Allergenen oder Intoleranzen fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.