

Menüplan

22. April – 28. April 2024

Mittag

Abend

Mo

Tomatencremesuppe
Bierrettichsalat
Fleischkäse mit Jus, Kartoffelstock und Romanesco mit Brösmeli

Tomatencremesuppe
Blattsalat auf Wunsch
Flammkuchen Elsässer Art

Di

Kartoffelsuppe
Indianer-Bohnen-Maissalat
Poulet Saltimbocca mit Kräuterjus,
Weissweinsrisotto und Kohlrabi

Kartoffelsuppe
Blattsalat auf Wunsch
Röstimuffins mit Trutenschinken und Frischkäse-Peperoni-Dip

Mi

Weisse Bohnensuppe
Spargel-Erdbeersalat
Gefüllte Paprika mit Couscous, Gemüse und Feta, serviert mit Tomatenjus
Bananenmousse mit Maracuja Kompott

Weisse Bohnensuppe
Blattsalat auf Wunsch
Gschwelli mit Kräuterquark

Do

Rüebli-Kichererbsen-Currysuppe
Stangenselleriasalat
Lammragout Genfer Art mit orientalischem Reis und Grilltomate

Rüebli-Kichererbsen-Currysuppe
Blattsalat auf Wunsch
Teller mit verschiedener Salami, Laugenbrötli und Garnitur

Fr

Blumenkohlsuppe
Kopfsalat mit Joghurtdressing
Saibling Luzerner Art mit Fregola Sarda (sardinisches Risotto), dazu Blattspinat

Blumenkohlsuppe
Blattsalat auf Wunsch
Wienerli mit Kartoffelsalat (Essig / Öl / Bouillon)

Sa

Rindsbouillon mit Eierstich
Fenchelsalat
Brätkügeli-Pastetli, dazu Erbsen-Rüebli-Gemüse und Butterreis

Rindsbouillon mit Eierstich
Blattsalat auf Wunsch
Fruchtiger Poulet-Curry-Salat mit geschnittenem Eisberg

So

Selleriesuppe
Randensalat
Holzfällersteak vom Landschwein mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und gebratenem Blumenkohl
Coupe Romanoff

Selleriesuppe
Blattsalat auf Wunsch
Fotzelschnitten (vom Butterzopf) mit hausgemachtem Apfelmus

Wochenhit

Mittag

Ossobucco (Kalb) mit Polenta und Tagesgemüse

Abend

Milchreis mit Kirschkompott und Zimt-Zucker

Wahlmenü

Lust auf Pasta

Rigatoni al Salmone (Lachs)

Abend

Aufschnittteller (Schwein), Käseteller, belegte Brötchen mit Käse und Wurst, Birchermüesli, Café complet