

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 29.04.2024	Karottensuppe mit Ingwer Rindsragout Berner Art mit Speck und Zwiebeln Bramata-Polenta mit Käse Knackerbsen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Karottensuppe mit Ingwer Polenta-Pizza mit Gemüse und Pilzen überbacken mit Mozzarella Knackerbsen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 30.04.2024	Tessiner Minestrone Poulet-Piccata Milanese Tomatensauce Spaghetti Gedämpfte Schwarzwurzeln	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tessiner Minestrone Auberginen-Piccata Tomatensauce Spaghetti Gedämpfte Schwarzwurzeln	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 01.05.2024	Kohlrabi-Cremesuppe m. Minze Geschmorte Schweinshaxe in Biersauce Pastinaken-Kartoffelstock Gedünstete Cocobohnen Aargauer Rüepli-Schnitten	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kohlrabi-Cremesuppe m. Minze Broccoli- Soufflee auf Kräuterrahmsauce Pastinaken-Kartoffelstock Gedünstete Cocobohnen Aargauer Rüepli-Schnitten	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 02.05.2024	Süssmaiscrèmesuppe Kalbspojarski-Steak mit Pfefferrahmsauce Weisswein-Risotto Glasiertes Karottenduo Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Süssmaiscrèmesuppe Gemüseschnitzel mit Pfefferrahmsauce Weisswein-Risotto Glasiertes Karottenduo Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 03.05.2024	Frühlingszwiebelsuppe Alaska Seelachsknusperli mit Quarkmayonnaise & Zitrone Schnittlauchkartoffeln Blattspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, FAO 67/61	Frühlingszwiebelsuppe Frittiertes Gemüse im Backteig Quarkmayonnaise & Zitrone Schnittlauchkartoffeln Blattspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 04.05.2024	Selleriecrèmesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Gratinierte Tomate Gurkensalat mit Dill	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Selleriecrèmesuppe Gefüllte, überbackene Kohlrabi mit Gemüsefüllung Bratkartoffeln mit Rosmarin Gratinierte Tomate Gurkensalat mit Dill	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Sonntag 05.05.2024	Bouillon mit Einlage Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Champignonsrahmsauce Nudeln in Butter Glasiertes Frühlingsgemüse Gebrannte Creme Emmentaler Art	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Bouillon mit Einlage Planted-Geschnetztes Zürcher Art Nudeln in Butter Glasiertes Frühlingsgemüse Gebrannte Creme Emmentaler Art	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13