

Datum		Mahlzeitendienst	Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>06.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Sellerie - Rüebli- suppe Brätschnitzel Emmentaler Art auf Rosmarinsauce  Teigwaren Gratinierte Tomate Saisonsalat	Sellerie - Rüebli- suppe Gebratenes Cornaturschnitzel auf Rosmarinsauce Teigwaren Gratinierte Tomate Saisonsalat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> <b>07.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Champignoncrèmesuppe Heisser Schüblig  mit Senf Schnittlauchkartoffeln Lauchgemüse Apfelschnitze	Champignoncrèmesuppe Vegetarische Capuns mit Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln Lauchgemüse Apfelschnitze	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> <b>08.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tomatencrèmesuppe Zartes Pouletgeschnetzeltes nach Bauernart  Risotto mit Käse Romanesco mit Mandeln Schwarzwälderschnitze	Tomatencrèmesuppe Buntes Gemüse ragout in Kräuterrahmsauce Risotto mit Käse Romanesco mit Mandeln Schwarzwälderschnitze	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>09.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Solothurner Wysüpli Schwedische Fleischkugeln in Senfsauce Kartoffelstock Erbsen und Karotten Gartensalat	Solothurner Wysüpli Gefüllte Zucchetti mit Käse überbacken Kartoffelstock Erbsen und Karotten Gartensalat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Freitag</b> <b>10.04.2020</b>	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Blumenkohlcrèmesuppe Eglifilet im Backteig Hausgemachte Tatarsauce Feine Butterkartoffeln Ragout vom grünen Spargel Osterküchlein	Blumenkohlcrèmesuppe Buntes Gemüse im Backteig Hausgemachte Tatarsauce Feine Butterkartoffeln Ragout vom grünen Spargel Osterküchlein	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13
Karfreitag Sonntagspreis	FAO05			
<b>Samstag</b> <b>11.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Brunnenkressesuppe m. Croûton Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus Trockenreis Peperonata	Brunnenkressesuppe m. Croûton Gemüse Soufflés mit Rosmarinjus Trockenreis Peperonata	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Sonntag</b> <b>12.04.2020</b>	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Bouillon mit Einlage Zarter Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce Bärlauchspätzli Buntes Frühlingsgemüse Trockenstückli	Bouillon mit Einlage Grüner Spargel im Blätterteig serviert mit Sauce Hollandaise Bärlauchspätzli Buntes Frühlingsgemüse Trockenstückli	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Ostern				