

Menüplan vom 13. bis 19. Mai 2024

	Mittagessen	Abendessen
Montag, 13. Mai 24	<p>Erbsencremesuppe Blatt - oder Tagessalat / Apfelmus Kalbsgeschnetzeltes Hafertäschli Rüebli ***** Apfelschnitte</p>	<p>Geschwellte mit Käse oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Dienstag, 14. Mai 24	<p>Tagessuppe Blatt - oder Tagessalat / Apfelmus Spaghetti Bolognese und Parmesan ***** Nachmittags-Kaffee mit Kuchen</p>	<p>Schinken-Spargel-Teller oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Mittwoch, 15. Mai 24	<p>Bouillon mit Buchstaben Blatt - oder Tagessalat / Apfelmus Pouletschenkel Curryreis süss saure Peperonistreifen ***** Honig-Quarkcreme</p>	<p>Bündner Capuns mit Käsesauce oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Donnerstag, 16. Mai 24	<p>Tagessuppe Blatt - oder Tagessalat / Apfelmus Rindsroulade Kartoffelstock Blumenkohl ***** Latte-Maciato-Törtchen</p>	<p>Ofengemüse mit Chipolata oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Freitag, 17. Mai 24	<p>Basler Mehlsuppe Blatt - oder Tagessalat / Apfelmus Forellenfilet auf Bohnenkern-Gemüsebett ***** Himberr-Joghurtschnitte</p>	<p>Eierbrötli garniert oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Samstag, 18. Mai 24	<p>Tagessuppe Blatt - oder Tagessalat Äpler Magronen mit Röstzwiebel und Apfelmus ***** Mandelgipfel</p>	<p>Fleischkäseteller mit Silserbrot oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>
Sonntag, 19. Mai 24 Geburtstag: Herr Lieberherr Heinrich	<p>Bouillon mit Flädli Rüebli - oder Blattsalat / Apfelmus paniertes Kalbschnitzel Kroketten Kefen ***** Karamellköppli</p>	<p>Russenzopf mit Butter oder Café complet Top mit Birchermüesli</p>

Kaninchen: CH, Ungarn
Geflügel: CH
Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH
Lammfleisch: Australien, Neuseeland
Rindfleisch: CH

Wurstwaren: CH
Fisch:

Fleischerzeugnisse aus den Ländern Neuseeland, Australien, USA, Brasilien, China und Thailand
können mit Antibiotika und/oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Der Service gibt Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene

Vegetarischer HIT

13. bis 19. Mai 2024

**Spargelravioli
mit Salbeibutter**

Wochen-Gemüse:

geschmorte Cherrytomaten