

Menuplan vom 22. April bis 28. April 2024

Montag, 22. April 2024	Dienstag, 23. April 2024	Mittwoch, 24. April 2024	Donnerstag, 25. April 2024	Freitag, 26. April 2024	Samstag, 27. April 2024	Sonntag, 28. April 2024
Gemischter Salat	Brüsselersalat mit Rossostreifen	Grüner Blattsalat	Gemischter Salat	Maissalat	Tomatensalat	Gemischter Blattsalat mit Ei
Suppe Garbure	Kraftbrühe mit Fideli	Thurgauer Haferflockensuppe	Spargelcremesuppe	Kokos-Currysuppe	Kefencremesuppe	Bärlauchcremesuppe
Hausgemachte Poulet-Pojarski Poulethackmasse im Brotmantel Sauerrahmsauce	Geschmorte Kalbshaxe mit Tomaten und Gemüsewürfeln	Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen und Omas Apfelfladen	Kalbsschnitzel "Pizzajolo" mit Rohschinken, Oliven, Trockentomaten und Mozzarellakäse glasiert	Gebratenes Wolfsbarschfilet Tartar Sauce	Bratwurst Zwiebelsauce	Kalbsnüssli im Ofen niederdegart Pilzrahmsauce
Griess Schnitte mit Kresse	Bärlauchspätzli	*	Safranrisotto mit Erbsli	Butterkartoffeln	Spiralenteigwaren	Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Ratatouille mit Oregano	Fenchel Mailänder Art	*	Stangensellerie mit Karotten	Spinatköpflli mit Ei	Buntes Mischgemüse	Spargelbündel mit Speck
Tagesfrucht	Hausgemachter Rhabarberfladen mit Rahm	Tagesfrucht	Schokoladencreme mit Birnenfächer	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Bayrische Erdbeer-Rhabarbercreme mit Prussiens
Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Island/ Poulet aus Frankreich

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

