

## Menuplan vom 29. April 2024 bis 05. Mai 2024

Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024	Samstag, 4. Mai 2024	Sonntag, 5. Mai 2024
Gemischter Salat	Tomaten-Gurkensalat	Salat Lorette (Sellerie, Randen und Lattich)	Gemischter Salat	Russischer Salat mit Ei	Gekochter Karottensalat	Gemischter Blattsalat mit Radiesli
Gemüseschaumsuppe	Brottsuppe mit Kümmel	Karottencremesuppe mit Vanille	Kraftbrühe mit Buchstaben und Gemüsewürfeln	Bärlauchcremesuppe	Spargelcremesuppe	Waldpilzrahmsuppe
Gebratenes mariniertes Pouletsteak leichte Pfeffersauce	Gebratenes Adrio Zigeunersauce	Kalbsschnitzel "Palm Beach" mit Bananen, Peperoni und Curryhollandaise überbacken	Sautierte Kalbsleberli mit Zwiebeln, Knoblauch Kräutern und Butter	Gebratene Fischstreifen mit Tomaten Steinpilzen und Kapern Fleischjus	Pouletbrüstchen im Speckmantel feine Peperoni Sauce	Rindsschmorbraten Rotwein-Kräutersauce
Bärlauchspätzli	Pommes frites	Basmatireis mit Kräutern	Spargelrösti	Schmelzkartoffeln	Maggaronen all Pesto Genovese	Kartoffel-Lauchgratin
Blumenkohl polnische Art	Buntes Mischgemüse	Gartenerbsen französische Art	Vichy Karotten	Rahmblattspinat	Zucchetti mit Kräutern	Sautiertes Spargelgemüse mit Cherrytomate
Tagesfrucht	Schokoladenmousse	Tagesfrucht	Kleiner hausgemachter Nussgipfel	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Marinierte Goldacher Erdbeeren mit Vanilleglace
<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 21.00</b>	<b>Fr. 28.00</b>

*Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.*

*Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.*

*Herkunft: Fisch aus Island und Estland/ 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.*

