

Menüplan Mahlzeitendienst vom 14. – 20. April 2025

	Montag, 14.04.	Dienstag, 15.04.	Mittwoch, 16.04.	Donnerstag, 17.04.	Freitag, 18.04.	Samstag, 19.04.	Sonntag, 20.04.
Mittagessen	Spargelcremesuppe	Geröstete Griessuppe	Gurken-Dill-Suppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Blumenkohlsuppe	Gemüsecremesuppe	Suppe Bauernart
	Hacktätschli mit Rosmarinjus Spätzli Rotkraut Blattsalat	Fleischvogel Pilawreis Pfälzer Karotten Salat	Schweinsrahmschnitzel Pfirsichgarnitur Nüdeli Romanesco Saisonblattsalat	Gebratener Pouletschenkel Country-Cuts Ratatouille Bunter Blattsalat	Alaska Seelachs paniert Remouladensauce Salzkartoffeln Frühlingsgemüse Salat mit Radiesli	Hausgemachte Lasagne Gemischter Salat	Kalbsbraten mit Cognacsauce Kartoffelgratin Frühlings-Gemüsebouquet Blattsalat
	oder						
	Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen und Käse überbacken Blattsalat	Gefüllte Peperoni Pilawreis Pfälzer Karotten Salat	Gebatene Zucchetti Pfirsichgarnitur Nüdeli Romanesco Saisonblattsalat	Gemüseschnitzel Country-Cuts Ratatouille Bunter Blattsalat	Mozzarella Knusperli Remouladensauce Salzkartoffeln Frühlingsgemüse Salat mit Radiesli	Hausgemachte Gemüselasagne Gemischter Salat	Bunter Gemüseteller Kartoffelgratin Blattsalat
Überraschungsdessert	Royalschnitte	Birnenquarkcreme	Vermicelles-Cake	Erdbeerschnitte	Schokoladen-Köpfli	Osterfladen	
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Toast Hawaii	Birchermüesli garniert Tischbrötli	Fleischsteller mit Pastete Brot, Butter	Bauernomelette Randensalat	Aprikosenkuchen	Bündner Gerstensuppe Baquette, Käse
	Kaffee komplett Käse Brot	Toast Hawaii	Birchermüesli garniert Tischbrötli	Käseteller mit Hobelkäse Brot, Butter	Bauernomelette Randensalat	Aprikosenkuchen	Gerstensuppe Baquette, Käse
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.