

## Menüplan für den Mahlzeitendienst vom 6. – 12. Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Bärlauch-Suppe	Kartoffelsuppe	Griesssuppe	Gemüsepüreesuppe	Zucchinicremesuppe	Suppe dörfliche Art	Linsensuppe
<b>Menu</b>	Schweinsvoressen Reis Pfälzerkarotten Bunter Blattsalat	Hackbraten Ofenkartoffeln Blumenkohl mit Béchamelsauce Salat	Schweins- Rahmschnitzel „Melba“ Butternüdeli Grüne Bohnen	Poulet- Geschnetzeltes Senfrahmsauce Polenta Broccoli Nüsslersalat	Zanderknusperli Tartarsauce Kartoffelwürfel Rahmspinat Blattsalat	Hörnli und Gehacktes Reibkäse Apfelmus	Kalbssteak Morchelrahmsauce Williamskartoffeln Grüner Spargel Hollandaise Sauce
<b>oder</b>							
<b>Vegi</b>	Linsen- Rahmgulasch Reis Pfälzerkarotten Bunter Blattsalat	Karottenmedaillon Ofenkartoffeln Blumenkohl mit Béchamelsauce Salat	Sellerieschnitzel „Melba“ Butternüdeli Grüne Bohnen	Quorn- Geschnetzeltes Senfrahmsauce Polenta Broccoli Nüsslersalat	Camembert- Medaillons Tartarsauce Kartoffelwürfel Rahmspinat Blattsalat	Hörnli und Vegi-Gehacktes Reibkäse Apfelmus	Gefüllte Zucchini Williamskartoffeln Grüner Spargel Hollandaise Sauce
	Royalschnitte	Schwarzwälder	Mandelcreme	Apfelstrudel	Cheesecake	Sacherschnitte	FrISCHE Erdbeeren
<b>Abendessen</b>	Kaffee komplett Fleisch und Käse Weggli	Wienerli Kartoffelsalat	Kaiserschmarren Zwetschgen- Kompott	Belegte Brötli	Gemüserösti mit Käse überbacken	Birchermüesli Bankettbrötli	Schinkengipfel Rüebli-Salat

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 Küchenleitung.