

Menüplan Woche 14 31.3.2025. bis 6.4.2025



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 31.3.2025	Dienstag 1.4.2025	Mittwoch 2.4.2025	Donnerstag 3.4.2025	Freitag 4.4.2025	Samstag 5.4.2025	Sonntag 6.4.2025
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Gemüsecremesuppe	Erbsencremesuppe	Kohlrabicremesuppe	Rindsbouillon mit Eierstich	Spargelcremesuppe	Broccolicremesuppe	Schnittlauchcremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Rotweinsauce Kartoffelstampf Erbsen	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Spiralen Kohlrabi mit Petersilie	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Trutenbraten Bratenjus mit getrockneten Tomaten Schmelzkartoffeln Frühlingsgemüse	Gebratenes Saiblings Filet (1) Buttersauce mit Calvados und Apfelstücken Pilaw-Reis Broccoli mit Mandeln	Kalbsadrio Bratensauce Bärlauch Risotto Gemüwestäbchen	Schweins- Saltimbocca Marsalajus Bramata-Polenta Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Dinkelbraten Rotweinsauce Kartoffelstampf Erbsen	Gemüseknusperli Tomatensauce mit Basilikum Spiralen Kohlrabi mit Petersilie	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Frittata "Primavera" (Italienisches Omelette) mit Spargel und Kartoffelstücken	Tofu Geschnetzeltes Calvados-Apfelsauce Pilaw-Reis Broccoli mit Mandeln	Auberginen-Feta- Röllchen Tomatensauce Bärlauch Risotto Gemüwestäbchen	Ofen-Fenchel mit Brie Rosmarinsauce Bramata-Polenta Mischgemüse
Frühlingskarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles	Mandelcreme mit Amaretto	Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace	Himbeerquarkdessert "Melba"	Schokoladenflan	Schwedentorte
Abendessen	Broccoli-Jalousie Kopfsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gebackener Camembert Preiselbeeren Mischsalat	Fruchtkuchen mit Zwetschgen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch)	Broccoli-Jalousie Kopfsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtucker	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei	Gebackener Camembert Preiselbeeren Mischsalatsalat	Fruchtkuchen mit Zwetschgen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter"

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Saiblings Filet, Zucht, Island