

MENÜPLAN WOCHE 14

Die Küche gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 31. März	Salatbuffet Grünerbsensuppe Fleischkäse aus dem Ofen an Senfrahmsauce mit Bratkartoffeln und Karotten	Salatbuffet Grünerbsensuppe Rösti Tartelettes mit Käse an Senfrahmsauce mit Karotten und Brokkoli	Apfelstrudel an Vanillesauce
Dienstag 01. April	Salatbuffet Rüeblicremesuppe Schweinssteak an Rahmsauce mit Butternudeln und Brokkoli Vacherin-Torte	Salatbuffet Rüeblicremesuppe Frühlingsrollen an süss-sauer Sauce mit Butternudeln und Brokkoli Vacherin-Torte	Gemüse- Käsekuchen und bunter Salat
Mittwoch 02. April	Salatbuffet Brotsuppe Rindsragout an Paprikasauce mit Polenta und Weisskabis	Salatbuffet Brotsuppe Pilz-Tofu Ragout mit Polenta und Weisskabis	Mortadella Teller garniert mit gekochtem Salat und Brot
Donnerstag 03. April	Salatbuffet Schnittlauchcremesuppe Bärlauch Bratwurst an Zwiebelsauce mit Tomatenspätzli und Romanesco	Salatbuffet Schnittlauchcremesuppe Vegetarische Bratwurst an Zwiebelsauce mit Tomatenspätzli und Romanesco	Lyoner Salat garniert, dazu Salat und Brot
Freitag 04. April	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Lachs im Blätterteig an Dill-Weissweinrahmsauce mit Gemüserais und Fenchel	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Rüebli-Hafer-Käse Burger an Dill-Weissweinrahmsauce mit Gemüserais und Fenchel	Makkaroni an Bärlauch-Rahm- sauce mit Gemüse- garnitur, Reibkäse und Salat
Samstag 05. April	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Sautiertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Blumenkohl mit Kräutern Schoggikuchen	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Quornschnitzel im Eier Teig mit Krawättli und Ofen- Tomaten Schoggikuchen	Toast „Walliser Art“ (Tomaten und Raclette Käse) mit Salatgarnitur
Sonntag 06. April	Salatbuffet Spargelcremesuppe Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Erbsli und Kohlraben Zitronen Cake	Salatbuffet Spargelcremesuppe Gefüllte Zucchetti mit Kräuterreis, Erbsli und Kohlraben Zitronen Cake	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Fleischvogel an Rotweinsauce mit einem Nudelnest und Tagesgemüse
Abend-Hit (Montag – Samstag): gebackene Chäs Chüechli mit Salatgarnitur

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: Grossbritannien