

# MENÜPLAN WOCHE 14

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

	<b>TAGESMENÜ</b>	<b>VEGI-MENÜ</b>	<b>ABENDESSEN</b>
<b>Montag 31. März</b>	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
<b>Dienstag 01. April</b>	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
<b>Mittwoch 02. April</b>	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
<b>Donnerstag 03. April</b>	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
<b>Freitag 04. April</b>	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
<b>Samstag 05. April</b>	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
<b>Sonntag 06. April</b>	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*