

Mittagessen





Woche 20

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 13. Mai 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Truthanbrust Dörrtomatensauce Teigwaren Blattspinat	Tagessuppe *** Tagessalat *** Lauch-Käse-Tarte mit Kräuterquarksauce	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Truthanbrust Rosmarin-Jus Vollkornspiralen Pfälzer	Tagessdessert Dessert Überraschung
Dienstag 14. Mai 2019	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Tagessalat *** Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti gedämpfte Tomate	Griessuppe mit Lauch *** Tagessalat *** Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pochiertes Felchenfilet Weissweinsauce Ebly Erbsen	Tagessdessert Katalanische Crème
Mittwoch 15. Mai 2019	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Schweinefleisch Süss-Sauer gebratener Reis mit Ei und Gemüsestreifen Wok-Gemüse 	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Geräucherter Tofu mit Zitronengras Ingwersauce China Nudeln Wok-Gemüse	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Pouletvoressen mit Zitronengras Ingwersauce gebratener Reis mit Ei und Gemüsestreifen Wok-Gemüse	Tagessdessert Cocosflan mit Passionsfruchtsauce und Schlagrahm
Donnerstag 16. Mai 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Entenbrust Orangenrahmsauce Schupfnudeln Frühlingsgemüse	Kartoffelcremesuppe *** Tagessalat *** Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce Frühlingsalat	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Quornschnitzel Tomatensauce Vollkorn Teigwaren Frühlingsgemüse	Tagessdessert Erclair mit Vanillerahm
Freitag 17. Mai 2019	Gelberbsensuppe Consommé *** Tagessalat *** Gebratene Crevetten Safranrahmsauce im Blätterteigkissen und Kräutersalat	Gelberbsensuppe *** Tagessalat *** Grüne Spargeln mit Hollandaise Neue Bratkartoffeln	Gelberbsensuppe Consommé *** Tagessalat *** Schweinschnitzeli  Kräuter Jus Quinoa Broccoli	Tagessdessert Hausgemachtes Baileys-Mousse
Samstag 18. Mai 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Geschmorte Poulet-Stücke Marsalasauce Champagner-Risotto Butterbohnen	Tagessuppe *** Tagessalat *** Ravioli Herzen mit Ratatouille gefüllt Thymianbutter Parmesan	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Geschmorte Poulet-Stücke Marsalasauce Trockenreis Kohlraben	Tagessdessert Panna Cotta mit Limettensauce
Sonntag 19. Mai 2019	Consommé mit Käseschnittchen *** Tagessalat *** Rindsfilet rosa gebraten Chiantisauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Kartoffelgratin mit frischen Pilzen Marktgemüse	Consommé *** Tagessalat *** Pochierter Lachs Chardonnaysauce Teigwarenreis Marktgemüse	Tagessdessert Schwedentörtli mit Rahm

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenu, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischerkunft: Kalb-,Rindfleisch-,Truthahn-Schweiz, Schweine, Kaninchen, Lamm und Pouletfleisch:aus der Region, Ente: Frankreich
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

Abendessen Woche 20

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 13. Mai 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Garnitur Brioche	Tagessuppe *** Ravioli gefüllt mit Spargeln Rahmsauce Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Gemüse-Quark Wähe mit Vollkornteig	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 14. Mai 2019	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Omelette mit Schinken und Gartenkräutern Saisonsalat 	Griessuppe mit Lauch *** Omelette mit Gartenkräutern, Gemüsewürfeli und Saisonsalat	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Rinds-Bresaola mit Salaten garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 15. Mai 2019	Currysuppe Gemüsebouillon *** Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und Garnitur	Currysuppe Gemüsebouillon *** Gebackene Vegetarische Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce Saisonsalat	Currysuppe Gemüsebouillon *** Vollkorn Penne mit Tomaten-Gemüse Quarksauce Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 16. Mai 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Bauernschinken Teller mit Garnitur 	Kartoffelcremesuppe *** Hausgemachte Apfelwähe mit leicht geschlagenem Rahm	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Gebratene Pouletbrust Quarkdip Blattsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 17. Mai 2019	Gelberbsensuppe Consommé *** Rindfleischlasagne Saisonsalat	Gelberbsensuppe *** Gschwellti mit Hüttenkäse, Kräuterquark und Alpkäse garniert mit Dörrfrüchten	Gelberbsensuppe Consommé *** Gschwellti mit Hüttenkäse, Kräuterquark und ½ Fett Käse garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 18. Mai 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Wurstsalat mit Essiggurken und Garnitur 	Tagessuppe *** Gemüsestrudel Saisonsalat mit Sonnenblumenkernen	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Leichtes Birchermüesti	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 19. Mai 2019	Consommé mit Käseschnittchen *** Spaghetti Carbonara Saisonsalat 	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Früchtekorb

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenu, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine, Kaninchen, Lamm und Pouletfleisch: aus der Region, Ente: Frankreich
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)