

Menüplan

06.05.2024 bis 12.05.2024 (KW 19)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 06.05.2024	Griesslauchsuppe Brätadrio an Zwiebelsauce mit Weissweinsrisotto und Zucchini Provencale Apfelblechkuchen	Förstertoast mit Champignons und Rahmsauce Blattsalat	
Dienstag 07.05.2024 BEWOHNER- AUSFLUG	Gemüsecrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und Bohnen mit Schalotten Tagesdessert	Schinken- und Salamiteller garniert	 Vegi-Menü Weisser badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Mittwoch 08.05.2024	Bouillon mit Backerbsen Hausgemachte Hacktätschli (gemischt) an Rahmsauce, Butterspiralen und Rüebli mit Gartenkräutern Zitronensorbet	Einback mit marinierten Erdbeeren	Weisser badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Donnerstag 09.05.2024  Geburtstagsessen	Tomatencrèmesuppe Panierte Schweinsplätzli Pommes frites Rüebli und Erbsli Aprikosencreme mit Rahm	Hörnliglatin mit allerlei und Salat	 Gourmet-Menü Grilliertes Pouletbrüsti mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse
Freitag 10.05.2024	Gurkensuppe mit frischem Dill Gebackene Albelifilets (CH) Sauce Tartar, Lauchreis und Rahmspinat Mini Berliner	Käse-Lauchwähe mit Randensalat	Grilliertes Pouletbrüsti mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse
Samstag 11.05.2024	Minestrone Suppe Lasagne Sonnenberg (Rind) (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) Maraschino-Mousse	Russischer Salat mit Ei garniert	 Italienisches Menü Gebratenes Lachsmedaillon (EU) auf Spargelbeet an Limonensauce Salzkartoffeln mit Cipollotti
Sonntag 12.05.2024 MUTTERTAG	Frische Kraftbrühe mit Frühlingszwiebeln und Flädli Kalbs Involtini mit Ricotta und Limone gebackene Williams Kartoffeln grüne Spargeln und Datteltomaten Grand Marnier Parfait mit marinierten Erdbeeren	Bündner Rohschinken mit zweierlei Melonen	Gebratenes Lachsmedaillon (EU) auf Spargelbeet an Limonensauce Salzkartoffeln mit Cipollotti

Fleischherkunft

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Falls wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan separat vermerkt.

Allergene

Gerichte können variieren und eines oder mehrere Allergene beinhalten (Details siehe Anschlag Saal). Bei Fragen steht Ihnen der Küchenchef gerne zur Verfügung.