

04.05. - 10.05.2026 KW 19

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 04.05.2026	Karottensuppe mit Ingwer Rindsgeschnetzertes Gebratene Maisgnocchi Bohnen	Penne mit 5 Pi – Sauce
<b>Dienstag</b> 05.05.2026	Spargelcremesuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Broccoli	Vegetarische Ravioli mit Bärlauch-Pilzfüllung mit Kräutersauce
<b>Mittwoch</b> 06.05.2026	Gemüsebouillon mit Linsen Hackbraten an Kräutersauce Polenta Mischgemüse	Gemüserisotto mit Mascarpone
<b>Donnerstag</b> 07.05.2026	Kressesuppe Schwedenbraten an Kräutersauce ( <i>Schweinefleisch</i> ) Countrykartoffeln Romanesco	Weizentasche mit Frischkäsefüllung mit Jogurt-Dipp Ebly Mischgemüse
<b>Freitag</b> 08.05.2026	Gemüsebouillon mit Einlage Gebratene Lachstranche an Korbelsauce Basmatireis Blattspinat	Mozzarella-Sticks Ofenkartoffeln mit Kräuterdipp Ofentomate
<b>Samstag</b> 09.05.2026	Erbsensuppe Schweinskarreebraten an Thymiansauce Kartoffelstock Karotten	<b>es hed solangs hed</b>  Gratinierte Griessmonde auf Mini-Ratatouille
<b>Sonntag</b> 10.05.2026	Gemüsepüreesuppe Kalbsschnitzel an Morchelsauce Risotto Spargelgemüse	<b>es hed solangs hed</b>  In Kokos panierte Reis-Currybällchen mit süss-scharfem Chilidipp Asiagemüse

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 3.40 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.