

# Menuplan

	<b>Mittagessen</b> <i>Menu</i>	<b>Mittagessen</b> <i>Vegetarisch</i>	<b>Abendessen</b>
Sechseläuten  MO 20.04.26	Gemüsecremesuppe Salat Gebratene Pouletbrust mit Calvados-Sauce Teigwaren Romanesco-Röschen	Gemüsecremesuppe Salat Geraffelter Zucchettiauflauf Teigwaren Romanesco-Röschen	<u>Dürntner-BÖÖG-Znacht</u>  Grillierte Kalbsbratwurst mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat, Semmeli
DI 21.04.26	Champignonscremesuppe Salat Schweinsvoren mit Gemüsewürfeli Kräuterreis Krautstiel a la creme	Champignonscremesuppe Salat Gemüse-Eintopf mit Frühlingslauch und Safran Kräuterreis Krautstiel a la creme	Hausgemachte Götterspeise (mit Rhabarber, Zwieback und Vanillecreme) Käseplättli
MI 22.04.26	Gemüsecremesuppe Salat Kalbs-Hacktätschli mit Bärlauchsauce Ofenkartoffeln, Kräutertomate Weisses Schoggimousse	Gemüsecremesuppe Salat Vegi-Bällchen mit Bärlauchsauce Ofenkartoffeln, Kräutertomate Weisses Schoggimousse	Heisse Gerstensuppe mit viel Gemüse Knobli-Baguette
DO 23.04.26	Kohlräblisuppe Salat Rindssaftplätzli mit Bier-Senf-Sauce Cremige Polenta Gratinierter Fenchel	Kohlräblisuppe Salat Spargelragout mit frischen Kräutern Cremige Polenta Gratinierter Fenchel	Hausgemachte Kartoffel-Lauch-Wähe mit Sauerrahmdip
FR 24.04.26	Pürierte Blumenkohlsuppe Salat Pochiertes Forellenfilet (TÜ) mit Limettensauce Duchesse-Kartoffeln Blattspinat	Pürierte Blumenkohlsuppe Salat Pochiertes Ei im Schäleli mit holländischer Sauce Duchesse-Kartoffeln Blattspinat	Gluschtiger Siedfleisch-Salat mit Tomaten- und Gurkenwürfeli schön garniert, Brot
SA 25.04.26	Gemüsecremesuppe Salat Bandnudeln Bolognese (Rind) mit frischem Basilikum Marktgemüse Geriebener Käse	Gemüsecremesuppe Salat Bandnudeln Bolognese (Weizen) mit frischem Basilikum Marktgemüse Geriebener Käse	Kalter Teller mit Mostbröckli, Pfeffersalami und Kräuterbrie Butter, Saisonbrot
SO 26.04.26	Bouillon mit Einlage Gemischter Salat Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Kartoffelstock, Rüeblli Grand-Marnier-Roulade	Bouillon mit Einlage Gemischter Salat Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern Kartoffelstock, Rüeblli Grand-Marnier-Roulade	Kalter Quark mit frischen Früchten und Erdbeeren garniert Käseplättli
Jeden Abend zur Wahl: Tagessuppe, Heisse Wienerli mit Senf und Brot, Griessbrei mit Zimtucker und Kompott, Käseteller mit Gschwellti, Wurst-Käse-Salat garniert, Pfannkuchen mit Konfi, Apfelchüechli mit Vanillesauce, Birchermüesli, Café-complèt		Jeden Mittag zur Wahl: Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, serviert mit pikanter Tomatensauce und geriebenem Käse, dazu grillierte Zucchini-Scheiben und Menusalat	

#### Fleischherkunft:

Sofern nicht anders deklariert, stammt das Fleisch und die Fleischerzeugnisse ausschliesslich aus Schweizer Produktion.