Menü Cafeteria vom 14. bis 20. April 2025



	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 14.04.2025	Wiener Schnitzel (Kalb) Mit Zitronenschnitz Spinatbratlinge Mit Tomatenrahmsauce	Pommes-frites	Grüne Bohnen	Tomatensuppe Tagessalat
	Rindssaftplätzli Mit Rotweinsauce	Schupfnudeln	Wurzelgemüse	Apfelchüechli mit Vanillesauce
Dienstag 15.04.2025	Pouletspiess Satay Mit Erdnusssauce Pasta-Auflauf mit Pilzen, Spargeln, Tomaten, Zucchetti Und Basilikumsauce	Basmatireis	Wok Gemüse	Gemüsebouillon mit Flädli Tagessalat
	Kalbsvoressen mit Zwiebeln und Karotten	Maisgaletten	Kräutertomaten	Himbeer-Quarkcreme
Mittwoch 16.04.2025	"Ghackets und Hörnli" (Rind) mit Reibkäse und Apfelmus	Hörnli Vollreis	Romanesco	Kräutercremesuppe Tagessalat
	Quorn-Ghackets & Hörnli (Vegi) Mit Reibkäse und Apfelmus Trutenbrustbraten mit Rahmsauce			Zwetschgen- Streuselkuchen
Gründonnerstag 17.04.2025	Bärlauchbratwurst (Schwein) Mit Dijonsenfsauce	Kartoffelstock		Bouillon mit Gemüsestreifen
	Indisches Linsen-Dal Nature Joghurt mit Limettensaft Und Koriander	Naan Brot	Buntes Gemüse	Tagessalat
	Geschmorte Kalbsschnitzel Mit Estragonsauce	Tagliatelle		Espresso-Macchiato Mousse
Karfreitag 18.04.2025	Spargelrisotto mit Morcheln, Frischkäse und Cherrytomaten Sautiertes Schollenfilets mit Traubensauce	Pilaw Reis	Rahm-Blattspinat	Karottencremesuppe Tagessalat Fruchttörtli
Karsamstag 19.04.2025	Rindfleischstreifen Mit Dunkler Biersauce	Bratkartoffeln	Kohlrabi	Gemüsecremesuppe Tagessalat
	Zucchettipicatta Mit Peperonisauce			Glace "Chocamo"
Ostersonntag 20.04.2025	Kalbsnierstück Mit Bärlauchrahmsauce	Farfalle	Erbs und Rüebli	Kartoffelsuppe Tagessalat
	Hausgemachte Gemüselasagne			Hausgemachter Osterkuchen