

			Menüplan Woche 18 28. April bis 04. Mai 2025		Leitung Küche Oliver Lippert
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag Vorbereitung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Griechischer Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni und Fetakäse Brot 13.00 CHF Wochenspezial Fitnesssteak Schweinesteak mit Kräuterbutter mit bunten Salaten serviert 15.00 CHF <i>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren</i> Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Preise
Mo 28.04.	Kohlrabisuppe "Coq au vin", in Rotwein Geschmortes Hähnchen Safran Risotto Coco Bohnen Bananen Joghurt	Kohlrabisuppe Vegi Plätzli mit Rotweinsauce Safran Risotto Coco Bohnen Bananen Joghurt	Bouillon mit Kohlrabi "Coq au vin", in Rotwein Geschmortes Hähnchen Safran Risotto Coco Bohnen Bananen Joghurt light		Kaffee, Espresso, CHF 4.00 Schale, Cappuccino CHF 4.50 Latte macchiato CHF 5.00 Tee, diverse Sorten CHF 3.50 Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30 Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00 Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00 Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00 Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50 Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00 Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80 Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80 Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00 Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00 Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00 Eistee 2 dl offen CHF 2.80 Eistee 3 dl offen CHF 3.80 Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00 Pepita 2 dl offen CHF 2.80 Pepita 3 dl offen CHF 3.80 Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50 Redbull CHF 4.50
Di 29.04.	Gurkensuppe Spaghetti Bolognese (Rindhackfleisch) geriebener Käse Salatteller Pfirsichkompott	Gurkensuppe Spaghetti Bolognese (gehacktes Tofu) geriebener Käse Salatteller Pfirsichkompott	Bouillon mit Gurken Spaghetti Bolognese (Rindhackfleisch) geriebener Käse Salatteller Pfirsichkompott		
Mi 30.04.	Süsskartoffelsuppe Cipollata Spiessli Thymianjus Gnocchi Romaine Wirsing à la crème Moccacreme	Süsskartoffelsuppe Zucchini Chüchli Thymianjus Gnocchi Romaine Wirsing à la crème Moccacreme	Bouillon mit Süsskartoffeln Cipollata Spiessli Thymianjus Gnocchi Romaine Wirsing à la crème Moccacreme light		
Do 01.05.	Steinpilzcremesuppe Schweinefilet am Stück an einer leichten Bärlauchsauce Tagliatelle Broccoli Bienenstich	Steinpilzcremesuppe Quorn Plätzli an einer leichten Bärlauchsauce Tagliatelle Broccoli Bienenstich	Bouillon mit Steinpilzen Schweinefilet am Stück an einer leichten Bärlauchsauce Tagliatelle Broccoli Bienenstich light		
	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit		

			Menüplan Woche 18 28. April bis 04. Mai 2025		Leitung Küche Oliver Lippert
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 02.05.	Bouillon mit Käsecroutons  Fischstäbchen Tartarsauce Petersilienkartoffeln Tomatensalat Profiterol mit Sahnefüllung	Bouillon mit Backerbsen panierte Champignons Tartarsauce Petersilienkartoffeln Tomatensalat Profiterol mit Sahnefüllung	Bouillon mit Backerbsen Fischstäbchen Tartarsauce Petersilienkartoffeln Tomatensalat Profiterol mit Sahnefüllung light	Salatteller CHF 4.50 Menü 1 CHF 19.50 Menü 2 CHF 18.50 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Nordostpazifisch Niederlande	Warteck Bier 3.3dl CHF 4.50 Feldschlösschen alkoholfrei 3.3dl CHF 4.50 Epesses AOC Lavaux 1 dl CHF 5.00 Epesses AOC Lavaux 2 dl CHF 10.00 Epesses AOC Lavaux Flasche CHF 18.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 1 dl CHF 5.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 2 dl CHF 10.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois FL. CHF 18.00 Dôle AOC Valais 1 dl CHF 5.00 Dôle AOC Valais 2 dl CHF 10.00 Dôle AOC Valais Flasche CHF 18.00
Sa 03.05.	Randensuppe Kalbs Adrio mit Pommery Senf Sauce Spiralen Teigwaren Baby Karotten mit Erbsli frischer Fruchtsalat	Randensuppe Kohlrabi Schnitzel mit Pommery Senf Sauce Spiralen Teigwaren Baby Karotten mit Erbsli frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Gemüsewürfel Kalbs Adrio mit Pommery Senf Sauce Spiralen Teigwaren Baby Karotten mit Erbsli frischer Fruchtsalat		
So 04.05.	Parmesansuppe Maispouardenbrüstchen (FR) rosa Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Peperoni-Curry-Gemüse Mangomousse garniert	Parmesansuppe Vegetarisches Plätzli rosa Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Peperoni-Curry-Gemüse Mangomousse garniert	Bouillon mit Einlage Maispouardenbrüstchen (FR) rosa Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Peperoni-Curry-Gemüse Mangomousse light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00  ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung.
Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.