




Tag	Menü I 19.50 CHF	Menü II Vegetarisch 18.50 CHF	Diabetes Menü 19.50 CHF	Wochenhit 13.00 CHF	Wochenspezial 15.00 CHF
Mo 22.04.	Sauerampfer Suppe Rahmschnitzel (Schwein) mit frischen Pilzen Butternüdeli Gurkensalat Gebrannte Creme	Sauerampfer Suppe Vegetarische Soja Nuggets mit frischen Pilzen Butternüdeli Gurkensalat Gebrannte Creme	Bouillon mit Sauerampfer Rahmschnitzel (Schwein) mit frischen Pilzen Butternüdeli Gurkensalat Gebrannte Creme light	bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen und Brot	Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo streifen grüner Salat
Di 23.04.	Reissuppe Pouletschenkel an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat	Reissuppe Quorn Spiessli an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat	Bouillon mit Reis Pouletschenkel an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat	bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen und Brot	Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo streifen grüner Salat
Mi 24.04.	Topinambursuppe Rinderragout an Senfsauce Kartoffelstock Butterbohnen Berliner	Topinambursuppe Kichererbsenragout an Senfsauce Kartoffelstock Butterbohnen Berliner	Bouillon mit Topinambur Rinderragout an Senfsauce Kartoffelstock Butterbohnen Berliner light	bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen und Brot	Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo streifen grüner Salat
Do 25.04.	Schwarzwurzelcremesuppe Truthahngeschnetzeltes Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark	Schwarzwurzelcremesuppe Tofuwürfeli Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark	Bouillon mit Schwarzwurzeln Truthahngeschnetzeltes Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark light	bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen und Brot	Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo streifen grüner Salat

Tag	Menü I 19.50 CHF	Menü II Vegetarisch 18.50 CHF	Diabetes Menü 19.50 CHF	Wochenhit 15.00 CHF	Wochenspezial 13.00 CHF
Fr 26.04.	Blumenkohlcremesuppe Eglifilet gebraten Mandelbutter Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbrioche	Blumenkohlcremesuppe Kichererbsen Ragout Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbrioche	Bouillon mit Blumenkohl Eglifilet gebraten Mandelbutter Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbrioche light	bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen und Brot	Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo streifen grüner Salat

Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef Herr O. Lippert Tel. 061 385 88 82 Email o.lippert@aph-johanniter.ch www.aph-johanniter.ch	Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Fischfang/ Herkunft Binnengewässer Russland Lieferzeit Montag bis Freitag zwischen 11 und 12 Uhr	Hat es Ihnen in der letzten Woche geschmeckt?   	Bitte kreuzen Sie jeweils Ihren Menüwunsch an! Bestellung für die nächste Woche? Bitte geben Sie dem Kurier Ihre Bestellung am Mittwoch vorher mit.
--	---	---	--	---

<input type="checkbox"/> Ich bin bereits Kunde Adressetikette Etikette Küche	<input type="checkbox"/> Ich bin Neukunde <input type="checkbox"/> Ich bin Diabetiker Vorname/ Nachname: _____ Strasse: _____ Postleitzahl und Ort: _____ Telefonnummer: _____ Emailadresse: _____ Allergien: _____ Unverträglichkeiten: _____
--	--

Zahlbar nach Erhalt der Monatsrechnung innert 10 Tagen! Preise gültig seit 03.04.2023
 Suppe und Dessert können auch abbestellt werden. Ohne Suppe abzügl. 1.50 CHF, ohne Dessert abzüglich 1.50 CHF