



**Menüplan:**

31. März – 6. April 2025

	<b>Mittagsmenü</b>	<b>Abendmenü</b>
<b>Montag</b> 31. März	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Pastetli mit Brätkügel Kartoffel Wedges Grüne Bohnen	Tagessuppe Fotzelschnitte mit Zimt Zucker Kompott
<b>Dienstag</b> 1. April	Salatbuffet Karottencrèmesuppe Grillierte Schweinsbratwurst Bärlauch-Gemüserisotto	Tagessuppe Ofenguck mit Speck
<b>Mittwoch</b> 2. April	Salatbuffet Hafersuppe mit Kräuter Spätzlipfanne mit Frühlingsgemüse Hausgemachter Cake	Tagessuppe Gebratene Eierteigwaren mit Petersilie
<b>Donnerstag</b> 3. April	Salatbuffet Blumenkohlcrèmesuppe Riz Casimir mit Poulet Gemüserais Früchtgarnitur	Tagessuppe Aprikosenwähe mit Rahm
<b>Freitag</b> 4. April	Salatbuffet Fischcrèmesuppe Felchen aus dem Vierwaldstättersee Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Tomaten Panna Cotta mit Beeren	Tagessuppe Käseküchlein mit Mischsalat
<b>Samstag</b> 5. April	Salatbuffet Garburensuppe Zigeunervoressen Kartoffelstock Krautstiel mit Kräuter	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 6. April	Salatbuffet Bouillon mit Diablotin Kalbshaxe Cremolata Tessiner Polenta Sonntagsgemüse Torta della Nonna	Tagessuppe Café Complet mit Schinken
<b>Wochenhit</b> Montag – Freitag	<b>Vitello Tonato</b> Fein geschnittenes Kalbfleisch mit einer cremigen *Thunfischsauce	
<b>Vegi-Hit</b> Montag – Sonntag	<b>Nasi Goreng mit geräuchertem Tofu</b> Indonesisches Reis Gericht mit Gemüse	

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Brot.  
Bezüglich Nahrungsmittelallergien berät Sie gerne unser Personal.

\*THA