

# MITTAGESSEN

## Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

	Tagesmenü	Vegimenü
Mo. 28.04.	Bärlauchcremesuppe Gebratene Kalbsbrätschnitte mit Jus * Trockenreis gedämpfte Kräuter-Tomate gekochter Rüebli Salat Hausgemachte Vanillecreme	Bärlauchcremesuppe Gebackene Selleriescheiben im Bierteig mit Kräuterquark Im Ofen gebacken Kartoffel gedünstetes Zuchettigemüse, Blattsalat Hausgemachte Vanillecreme
Di. 29.04.	Rindsbouillon mit Backerbsen Rippli * In Olivenöl geschwenkte Kartoffeln Sauerkraut Bunter Blattsalat Saisonfrucht	Vegetarische Bouillon mit Backerbsen Spinatlasagne bunter Blattsalat Saisonfrucht
Mi. 30.04.	Tessiner Minestrone geschmorte Pouletschenkel Burgunder Art Teigwaren gedämpfter Broccoli mit Butterbrösel, Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten	Tessiner Minestrone Mit Reis gefüllte farbige Peperoni auf Gemüseragout Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten
Do. 01.05.		
Fr. 02.05.	Cremesuppe mit Haferflocken Gebackene panierte Seelachssticks (Fischstäbli) Im Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln Rahmspinat bunter Saisonsalat Zwetschgenkompott	Cremesuppe mit Haferflocken Hausgemachte Käsespätzli nach Liechten- steiner Rezept, Röstzwiebeln Apfelmus gedämpfte Tomaten bunter Saisonsalat
Sa. 03.05.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern Gebratene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce * gebackene Rösti-Galetten Kohlraben-Gemüse bunter Blattsalat luftiges Fruchte-Mousse	Tomatensuppe Gebratene Kartoffelküechli mit Leinsamen gedämpfte grüne Bohnen Maissalat luftiges Fruchte-Mousse
	<b>Zusätzliches Freitagsmenü</b> Bouillon mit Fideli Rindfleischvögel an Jus Kartoffelstock Gedämpfte Tomaten, Blattsalat Apfelmus	<b>Zusätzliches Samstagsmenü</b> Bouillon mit Eierstich Rindssaftplätzli mit Rotweinsauce Pommes Dauphine Gedämpfter Blumenkohl mit Brösel Bunter Saisonsalat Hausgemachte Linzer Schnitte

