

<p>Montag 15. April</p>	<p>Gurkensuppe Salat Fleischvogel* an Rotweinjus Polenta Romanesco Frucht</p>	<p>Pastete garniert mit Selleriesalat Brot</p>
<p>Dienstag 16. April</p>	<p>Bohnensuppe Salat Poulet-Ragout an Kräutersauce Spätzli Fenchel gratiniert Frucht</p>	<p>Aprikosenkuchen mit Schlagrahm</p>
<p>Mittwoch 17. April</p>	<p>Currysuppe Salat Ofenfleischkäse* mit Senf Kartoffelsalat Vacherin-Glacé</p>	<p>Hefeschnecken gefüllt mit Salatteller</p>
<p>Donnerstag 18. April</p>	<p>Bouillon mit Ei Saft Schweinsvoressen an Paprikasauce Teigwaren Rosenkohl Frucht</p>	<p>Apfelküchlein an Vanillesauce</p>
<p>Karfreitag 19. April</p>	<p>Griess-Suppe Salat Schlemmerfilet an Weissweinsauce Reis Blattspinat Beerencrème</p>	<p>Französische Omelette Salat / Kompott</p>
<p>Samstag 20. April</p>	<p>Geburtstagsmenü Brotsuppe Gemischter Salat Kotelette* an Paprikasauce Pommes Frites Fruchtsalat ohne Rahm</p>	<p>Griessbrei mit Zimtucker und Zwetschgenkompott</p>
<p>Ostern 21. April</p>	<p>Bouillon mit Einlage Salat Lammgigot an Rosmarinjus Kartoffelgratin grüne Bohnen Osterküchlein</p>	<p>Sonntigs - Znacht</p>



* mit Schweinefleisch

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende allergischen Stoffe enthalten sein können: Gluten/Milch/Ei/Soja/Sesamsamen/Nüsse/Sellerie/Senf/Erdnuss/Krustentiere/Weichtiere/Sulfite/Schwefel/Fisch. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen in der Tagesverantwortung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch! Ausnahmen sind vermerkt.