

MENUPLAN WOCHE 18

Die Küche gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

	Montag 29. April	Dienstag 30. April	Mittwoch 1. Mai	Donnerstag 2. Mai	Freitag 3. Mai	Samstag 4. Mai	Sonntag 5. Mai
Mittagessen	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
	Potage Paysanne	Gemüsesuppe passiert	Vegetarische Gerstensuppe	Griesssuppe Leopold	Kressecrème	Tomaten-Cremesuppe	Solothurner Wysüpli
	Hacktätschli Zwiebelsauce Hörnli grüne Bohnen	Champignon-risotto mit Parmesan ged. Tomate und Erbsli	Kalbs-geschnetzeltes Kartoffelstock Broccoli	Rindsgulasch Polenta Rüebli	Fischstäbli leichte Mayonnaise Salzkartoffeln gehackter Spinat	Aargauerbraten Zwetschgen-sauce grüner Spargel	Rahmschnitzel Nüdeli Romanesco
	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Vegetarisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Frankreich</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>
Dessert		Süssmostcrème	Ananascakes			Vanilleglace mit Erdbeeren	Williams Torte
	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee
Abendessen	Götterspeise mit Aprikosen-kompott	Pouletsalat garniert Brot	Frittata grüner Salat	Gemüse-krapfen grüner Salat	Pizza Maison grüner Salat	französischer Kirschenauflauf Vanillesauce	Café Complet
	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	

Schweizer Fleisch

WOCHENHIT (MONTAG – FREITAG): FLEISHCANNELLONI AN TOMATENSAUCE GRATINIERT *SCHWEIZER FLEISCH*