

# MENUPLAN WOCHE 18

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

	<b>Montag</b> 29. April	<b>Dienstag</b> 30. April	<b>Mittwoch</b> 1. Mai	<b>Donnerstag</b> 2. Mai	<b>Freitag</b> 3. Mai	<b>Samstag</b> 4. Mai	<b>Sonntag</b> 5. Mai
<b>Mittagessen</b>	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- geschnetztes 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>
<b>Dessert</b>		Süssmostcrème	Ananascakes			Vanilleglace mit Erdbeeren	Williams Torte
	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee
<b>Abendessen</b>	Götterspeise mit Aprikosen-kompott	Pouletsalat garniert Brot	Frittata grüner Salat	Gemüse- krapfen grüner Salat	Pizza Maison grüner Salat	französischer Kirschenauflauf Vanillesauce	<b>Café Complet</b>
	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*