

MENÜPLAN 6. Mai bis 12. Mai 2024

KW 19	Vollkost	Vegetarier
Montag 06.05.24	Zucchetticremesuppe Tagessalat Spaghetti Napoli an Tomatensauce Reibkäse	Zucchetticremesuppe Tagessalat Gemüserösti mit Glarner Spiegelei
Abend	Kaiserschmarrn mit Zwetschgengröstl (Eingekochte Zwetschgen)	Kaiserschmarrn mit Zwetschgengröstl (Eingekochte Zwetschgen)
Dienstag 07.05.24	Bouillon mit Backerbsen Tagessalat Cipolataspiessli Kräuterrisotto Italienisches Gemüse Frische Ananas	Bouillon mit Backerbsen Tagessalat Kichererbsenragout mit Couscous mit Minze Frische Ananas
Abend	Pasta gefüllt an Frischkäsesauce Colw-Slaw-Salat (Kabis-Rüebli-salat)	Pasta gefüllt an Frischkäsesauce Colw-Slaw-Salat (Kabis-Rüebli-salat)
Mittwoch 08.05.24	Griesssuppe Leopold Tagessalat Schweinsragout Thurgauer Art Herzoginnenkartoffeln und Erbsli mit Mais	Griesssuppe Leopold Paneer (indischer Frischkäse) vom Grill mit einem kleinen gemischten Salat
Abend	Kaiserssemml mit Fleischkäse gefüllt garniert	Kaiserssemml mit Humus gefüllt, garniert
Donnerstag 09.05.24	Kräutercremesuppe Tagessalat Rindsgeschnetzeltes „Orientalisch“ Spätzli, Bohnen Zitronenmuffin	Kräutercremesuppe Tagessalat Asiatische Gemüse-Nudelpfanne mit Frühlingsrolle Zitronenmuffin
Abend	Crêpe gefüllt mit Gemüse Bunter Blattsalat	Crêpe gefüllt mit Gemüse Bunter Blattsalat
Freitag Wahlmenü 10.05.24	Linsencremesuppe Tagessalat Fischknusperli Zitronendip oder Kalbshacksteak Petersilienkartoffeln, Blattspinat	Linsencremesuppe Frischkäsekissen Safransauce Gemüserisotto Salat
Abend	Geraffelte Apfelwähe	Geraffelte Apfelwähe
Samstag 11.05.24	Tomatencremesuppe Tagessalat Gebratener Schüblig an Zwiebelsauce Polenta Romanesco mit Mandeln	Tomatencremesuppe Tagessalat Eieromelette mit frischen Kräutern mit Frühlingsgemüse
Abend	Appenzeller Teller mit Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse St.Galler Brot	Quarkstrudel mit Himbeeren
Sonntag 12.05.24 Muttertag	Kraftbrühe mit Flädli Tagessalat auf den Punkt gegarter Kalbsrücken mit einem Lammkotelette Kartoffel-Selleriestock Spargelragout und rote Rüebli Muttertagsdessert	Kohlrabencremesuppe mit Sesamherzen Tagessalat Blattspinat Medaillon mit Randenkugeln, Feta und Pinienkernen Kartoffel-Selleriestock Spargelragout und rote Rüebli Muttertagsdessert
Abend	Café complet: Konfitüre, Butter, Käse, Fleisch Suntigsbrot	Café complet: Konfitüre, Butter, Käse, Formenbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Grüne Spargeln mit neuen Brat-Kartoffeln, Sauce-Hollandaise, Tagessalat.
 Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch stammt aus Deutschland.
 Menüänderungen vorbehalten!

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte bei unseren Mitarbeitenden.
Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.