









Kalenderwoche 17 | Montag, 20.04.26 - Sonntag, 26.04.26

Gruppe	Position	Menge
Hit 1)	 Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce dazu Bratkartoffeln und Erbsen	
Hit 2)	 Lachswürfel an Limettensauce dazu Reis und Rahmspinat	
Hit 3)	 Kalbshals an Cognacsauce mit breiten Nudeln und einer Ofentomate	
Menü 1)	 Trutenbraten auf Estragonsauce dazu Schupfnudeln und Fenchelgemüse	
Menü 2)	Cannelloni mit Rindfleisch an Tomatensauce	
Menü 3)	 Pouletoberschenkel auf Spargelragout dazu Krawättli	
Menü 4)	 Schweinsragout mit Perlzwiebeln dazu Lyonerkartoffeln und Mangold	
Menü Vegi 1)	Vegetarische Frühlingsrolle an Sweet & Sauer-Sauce dazu Basmatireis und Asiagemüse	
Menü Vegi 2)	 Röstipizza mit Tomaten, Gemüse und Raclettekäse	
Menü Vegi 3)	Quornschnitzel auf Spargelragout dazu Krawättli	
Menü Vegi 4)	 Vegifitplätzli auf Kräutersauce dazu Rote Linsen und Erbsen	
Monatsangebot 1)	Pouletpiccata auf Spaghetti und Tomatensauce dazu Fenchelgemüse	
Monatsangebot 2)	Hackbällchen an Tomatensauce und Kartoffeln	
Monatsangebot 3)	Pochiertes Dorschfilet mit Safransauce, Tomatenreis und Blattspinat	
Monatsangebot 4)	Röstitaschen mit Champignon, an Käserahmsauce mit Erbsen	
Salate 1)	Erbslisalat	
Salate 2)	Quinoasalat	
Suppen 1)	Spargelcrèmesuppe	
Suppen 2)	Kartoffelcrèmesuppe	
Süssspeisen 1)	Erdbeercreme	
Süssspeisen 2)	Pflaumenkompott	

Fleischherkunft: Rind- Kalb- Schwein- Poulet- Lamm- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Herkunft von Fisch und Krustentiere, siehe Menüverpackung. | Menu-Änderungen vorbehalten. | Wir deklarieren die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene. | Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Name: _____ Tel: _____

Vorname: _____ Kunden-Nr: _____

Strasse: _____ Ort: _____