

Menüplan vom 07. bis 13. April 2025

Mo 07	<p>Sellerie-Cremesuppe ***</p> <p>Hirschentrecotes an Preiselbeersauce, Spätzli und Rotkraut</p>
Di 08	<p>Kokos-Cremesuppe ***</p> <p>Gebratene Pouletbrust an Rotweinjus, Bärlauch Risotto und Fenchel</p>
Mi 09	<p>Brüsseler Salat mit Orangen ***</p> <p>Frühlingszwiebel Suppe ***</p> <p>Spargel Ravioli an Rohschinken Rahmsauce</p>
Do 10	<p>Gemüse-Cremesuppe ***</p> <p>Gemischter Braten, Rösti Croquetten und Glasierte Karotten ***</p> <p>Tiramisu</p>
Fr 11	<p>Griesssuppe ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes Casimir, Trockenreis und Früchte Garnitur</p>
Sa 12	<p>Spargel-Cremesuppe ***</p> <p>Paniertes Schollenfilet mit Tartar Sauce, Salzkartoffeln und Lattich</p>
So 13	<p>Ziger-Cremesuppe ***</p> <p>Wiener Rahmgoulasch, Trikolore Teigwaren und Broccoli mit Mandeln ***</p> <p>Blätterteig Kornett mit Vanillecreme</p>



Fleischdeklaration

	CH	BRA	EU	NZL	HUN
Fisch (FAO 18, 21, 27, 27III, b31, 34, 37, 38, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87, 88, Schleppnetz, Aquakulturen, Leinenfang)	x				
Geflügel */*	x	x			x
Kalb	x				
Kaninchen */*	x				x
Lamm */*	x			x	
Rind	x				
Schwein	x				
Wild	x		x	x	

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

+ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein