

## Menüplan vom 18. bis 24. April 2022

	Mittagessen
Mo 18	Bouillon mit Ribeli Gefühlte Kalbsbrust Kartoffelstock, Glasierte Karotten Früchte Roulade
Di 19	Bärlauch Cremesuppe Kalbschnitzel Morchel Sauce Nudeln Spargeln
Mi 20	Gemüse Cremesuppe Truthenragout Tomatenreis Bohnen
Do 21	Klare Gemüsesuppe Teigwaren Gratin Karottensalat mit Rosinen Gebrannte Creme
Fr 22	Kokos Cremesuppe Fleischkäse Gordon bleu Herzoginnen Kartoffeln Erbsen a la Creme
Sa 23	Sellerie Cremesuppe Zanderfilet Dillsauce Byronkartoffeln Überbackene Tomate
So 24	Bouillon mit Fideli Poyarski an Pfeffersauce Reis Zucheti Panna Cotta mit Erdbeeren



### Fleischdeklaration:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch → Schweiz, Lammfleisch → Schweiz/Neuseeland\*+, Geflügel → Schweiz/Brasilien/Ungarn\*+,  
Kaninchen → Schweiz/Ungarn\*+, Wildfleisch → Schweiz/EU/Neuseeland,  
Fisch → Schweiz (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)

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

+ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

### Allergene:

Die Person, die das Gericht zubereitet hat oder entsprechend geschulte Mitarbeitende geben Auskunft