## Menüplan 05.04.-07.05.2021

WOCHENHIT KW14	Ostermontag 05. April	Di 06. April	Mi 07. April	Do 08. April	Fr 09. April
<b>Grillierte Pouletbrust</b> Kräuterbutter (L) Vegi: Grillgemüse Buntes Gemüserisotto (L)	* * *	Poulet-Chipolata (L) V: Vegi Würstchen Zwiebelsauce (G) Röstikroketten Rüebligemüse (L)	Schwingerhörnli-Bolognese (Rind) (G) Vegi: Sojagehacktes (G) Reibkäse Birnenkompott	Kabeljau Loins in der Knusperkruste (G/L) Vegi: Blumenkohlmedaillon (G/L) gehackter Rahmspinat (G/L) Limettenpilaw	<b>Spargel-Bärlauch- Quiche</b> (G/L) Bunter Frühlingssalat Schoggi-Cake
WOCHENHIT KW15	Mo 12. April	Di 13. April	Mi 14. April	Do 15. April	Fr 16. April
<b>Wurstweggen</b> (G/L) Vegi: Gemüsestrudel (G/L) Gemüse-Kartoffelsalat	Rindshackbraten (G) Rahmsauce (G/L) Vegi: Krautstielwickel gefüllt mit Kartoffeln und Soja Butterspätzli (G/L) Erbsli (L)	Zucchetti-Haferflocken- Tätschli (G/L) Tzatziki Dip (L) kleine Ofenkartoffeln Milchreis mit Apfelkompott (L)	Kartoffelcremesuppe (L) Geflügelwienerli V: Vegi Wienerli Kaiserschmarrn (G/L) Vanillecreme (L)	<b>Pizza fifty-fifty</b> (G/L) 50% mit Rindfleischsalami 50% Margherita (Vegi) Farmersalat: Eisberg, Rüeblistreifen, Radisli, Mais	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Curry-Kokossauce (G) Vegi: Bio-Tofu Würfel Duftreis Früchtegarnitur
WOCHENHIT KW16	Mo 19. April	Di 20. April	Mi 21. April	Do 22. April	Fr 23. April
<b>G'Hackets (Rind)</b> <b>mit Hörnli</b> (G) Vegi: Soja-G'hackets Reibkäse (L) Apfelmus	mehrheitlich schulfrei "Sechseläuten"  individuelles Menüangebot auf Anfrage	<b>Cevapcici (Rind)</b> (G) Ajvarsauce - leicht pikant Vegi: Falafel Cous Cous (G) Ratatouille	marinierte Poulet- spiessli (тн) (G) Vegi: Gemüsespiessli Kokos-Reis Wok-Gemüse	<b>Tortelli mit Spargelfüllung</b> (G/L) Kräuterrahmsauce (G/L) Tomatensalat mit Mozzarellaperlen (L)	<b>Kalbspojarski</b> (G) Bratensauce (G) Vegi: Linsen-Erbsenburger Fregola Sarda (G) Rahmlauch (L)
WOCHENHIT KW17	Mo 26. April	Di 27. April	Mi 28. April	Do 29. April	Fr 30. April
Gnocchi-Tomaten Gratin (G/L) Gurkensalat mit Sauerrahm (L)	Pouletschenkelsteak Kräuterjus (G) Vegi: gefüllte Peperoni Pommes rissolées grüne Bohnen (L)	<b>Fischknusperli</b> (G) Vegi: gebackenes Gemüse (G) Zitronen-Quark-Mayo (L) Salzkartoffeln Blattspinat (L)	<b>Mixed-Grill Spiessli</b> Vegi: Gemüse-Piccata (L) Ebly (G) Mangold	Zum Selberfüllen:  Crêpes (G/L)  Rindsgehacktes  Dattel-Frischkäse  Apfelmus   Zimtzucker	Truten-Voressen Estragonsauce (G/L) Vegi: Tofugeschnetzeltes (G/L) Cremige Polenta (L) Blumenkohl mit Brösel (G/L)
WOCHENHIT KW18	3 7. Mai 20	)21			
schöne und erholsame Ferien					

Fleischherkunft:

CH sofern nicht anders deklariert

Inhalts-Kennzeichnung: G=Gluten L=Lactose N=Nüsse S=Schweinefleisch, -Anteile/Fette



Herstellung: wir verwenden kein Saucenpulver sowie kein Aromat. Unsere Bratensauce wird aus Rindfleisch frisch hergestellt öfters ein Vegi Menü - die Reduktion des Fleischkonsums ist ein persönlicher und aktiver Beitrag ans Klima

