

# MENUPLAN

vom 31. März  
bis 06. April



	Mäntig	Zyschtig	Mittwuch	Donnschtig	Fritig	Samschtig	Sunntig
zMittag	Tagessuppe   Salat  *** Gebratene Bärlauchbratwurst an rassiger Zwiebelsauce dazu sämige Polenta und Marktgemüse	Tagessuppe   Salat  *** Rustikale Rindskutteln an würziger Tomatensauce angerichtet mit Salzkartoffeln und Gemüsebeilage	Tagessuppe   Salat  *** Hausgemachtes Kalbsbrät-Täschli an saisonaler Morchelsauce serviert mit Teigwaren und buntem Gemüse	Tagessuppe   Salat  *** Zartes Pouletragout an sahniger Bärlauchsauce dazu Süsskartoffeln und Marktgemüse	Tagessuppe   Salat  *** Leckeres Schellfischfilet* an leichter Dillsauce angerichtet mit Reis und frischem Gemüse *FAO 27	Tagessuppe   Salat  *** Penne 5P Italienisches Teigwarengericht an köstlicher Sauce aus Tomaten, Rahm, Reibkäse, Pfeffer und Petersilie	Tagessuppe   Salat  *** Tranche vom Hackbraten an leichtem Jus dazu Kartoffelstock und frisches Gemüse
zVieri	Überraschung	Saisonale Rhabarber-Crème	Vitaminreicher Früchtesmoothie	 Donnschtig-Kafi	Edle Schwarzwäldertorte	Hausgemachtes Muffin	Überraschung
zNacht	Warmer Kirschen- Streuselkuchen mit Vanillesauce	Frühlingshafte Spätzlipfanne mit Bärlauch und Spargeln	Reichhaltiges Café complet	Ofenfrische Pizza mit Salatgarnitur	Währschafter Siedfleischsalat mit geschwellter Kartoffel	<b>Chäs-Brägu</b> Ruchbrotscheibe betreufelt mit Weisswein und überbacken mit Raclettekäse	Reichhaltiges Café complet

## ... oder zum zNacht

Spiegelei *oder* Café-Compleat *oder* Tagessuppe *oder*  
Birchermüesli mit Ankeschnitte