

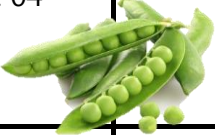















2019	16	15.04. bis 21.04.2019		
Datum und Infos		Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
Montag, 15. 04		Suppe Gehacktes mit Hörnli & Käse Apfelmus 	Suppe Vegi Hackfleisch mit Hörnli & Käse Apfelmus	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Bürli
Dienstag, 16. 04		Suppe Kalbsragout Bratkartoffeln Erbsli 	Suppe Gemüse an Senfsauce Bratkartoffeln Erbsli	Bunter Teigwaren-salat mit Fleisch-käsewürfel
Mittwoch, 17. 04		Suppe Trutengeschnetzeltes Gemüsereis Kräutertomate Dessert 	Suppe Gefülltes Gemüse Gemüsereis Kräutertomate Dessert	Kalte Fleischplatte 
Donnerstag, 18. 04		Suppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Nudeln, Blattspinat 	Suppe Soja Stroganoff Nudeln Blattspinat	Laugensandwich mit Salami & Käse 
Freitag, 19. 04 <i>Karfreitag</i>		Suppe Spargeln, Sauce Hollandaise neue Kartoffeln mit Butter Dessert	Suppe Spargeln, Sauce Hollandaise neue Kartoffeln mit Butter Dessert	Apfelküchlein mit Vanillesauce 
Samstag, 20. 04		Suppe Kalbsgeschnetzeltes Züri Art mit Rösti Blumenkohl Dessert 	Suppe Rösti Appenzeller Art (mit Tomate & Käse überbacken) Blumenkohl Dessert	Käseschnitten "us em Ofen" Salat
Sonntag, 21. 04		Suppe Lammschulterbraten Kartoffelgaletten Schwarzwurzeln Osterküchlein 	Suppe Tofu im Sesam gebraten Kartoffelgaletten Schwarzwurzeln Osterküchlein	Kaffee Complet Maisbrötli, Eier, Käseplatte 

**Fleischherkunft:** Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

\* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.