

Menüplan St. Bernhard AG

Woche 16

| 14.04.2025 | | bis | 20.04.2025 | | | |
|------------------------------------|---|-----|---|--|---|--|
| Mittagessen | | | Mittagessen | | Abendessen | |
| Normalkost | | | Vegetarisch | | Normalkost | |
| Montag 14.04.2025 | Selleriesuppe *** Kasselerbraten Sauerrahmsauce Breite Nudeln Tomaten Provencales *** Orangen-Schokoladencake | | Selleriesuppe *** Frittierter Tofu auf süss-saurer Sauce Asiagemüse Jasminreis *** Orangen-Schokoladencake | | Walliser Toast Raclettekäse, Schinken und Tomaten Chicoree Salat | |
| | Minestrone *** Maispoularde Rotwein-Mais-Jus mit Pop Corn Tessiner Polenta Sautierte Zucchini *** Savarin mit Rahm | | Minestrone *** Pfannkuchen mit Spargelfüllung Auf Weissweinsauce *** Savarin mit Rahm | | Gemüsesuppe Lauwarme Zwetschgenwähe | |
| Mittwoch 16.04.2025 | Blumenkohlsuppe mit Curry *** Spaghetti "Danieli" Spaghetti mit Kräutern, Knoblauch Kalbfleischstreifen Rahm und demi-sec Tomaten Chili mild *** Exotischer Fruchtsalat | | Blumenkohlsuppe mit Curry *** Gemüestäschli auf Peperonisauce Romanesco-Rösschen *** Exotischer Fruchtsalat | | Birchermüesli Weggli | |
| | Rüebl-Mangosuppe *** Rindfleischbällchen an Dijon-Senfsauce Broccoli Butterreis *** Caramelköpfl | | Rüebl-Mangosuppe *** Röstipizza mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella *** Caramelköpfl | | Canneloni mit Spinatfüllung Cole Slow Salat (Kabis und Rüebl) | |
| Karfreitag 18.04.2025 | Spargelcremesuppe *** Lachsforelle "meunière" A-IT In Butter und Mandelsplitter gebraten Salzkartoffeln Blattspinat mit Knoblauch *** Schokoladenmouse | | Spargelcremesuppe *** Auberginen Piccata Kräutersauce Safranrisotto *** Schokoladenmouse | | Belegtes Brötchen Schinken und Ei | |
| | Bärlauchsuppe *** Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites Frühlingsgemüse mit Spargel Ketchup *** Coup Romanoff | | Bärlauchsuppe *** Chili sin Carne Sauerrahm Reis Tex Mex Gemüse *** Coup Romanoff | | Kartoffelsuppe Lattichsalat mit Poulbruststreifen Speck und Croutons Sauerteigbrot | |
| Oster-Sonntag 20.04.2025 | Oxtail-Clair mit Schnittlauch *** Kalbssteak mit Morcheln Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse *** Osterchüechli | | Gemüseboullion mit Schnittlauch *** Grüne und weisse Spargeln Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln *** Osterchüechli | | Cafe Complet mit Salsiz | |

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergenen & Unverträglichkeiten.