

## Menuplan, Woche 17

	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b>
<b>Montag</b> 22.04.2024	Lassi Paniertes Pouletschnitzel Hirsotto Sefkohl und Blimi Glace mit Rahm	•Milchreis Zwetschgen Kompott
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	• Rübensuppe Frühlings Tofu Bratkartoffeln Auberginen Marroni Rahm Quark	•Brot und Butterpudding mit Pfirsich garniert Dampfnudeln
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	Reiscreme tomatiert Rindswürfel Morchelsauce Spiralen Spargel Dessertvariation	•Empanadas mit Kräuterquark
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	Kartoffellauchsuppe Gefüllte Teigwaren Mit Risotto und Rohschinken Rahmsauce Marmor Gugelhopf	•Rhabarberwähe garniert
<b>Freitag</b> 26.04.2024	•Birnen Lauchcreme Saibling Rahmsauce Salzkartoffeln Mischgemüse Schoggi Dattelmousse	•Buochser Hefeküchlein
<b>Samstag</b> 27.04.2024	Gemüsepüreesuppe Gehacktes mit Hörnli Apfelmus Murtener Nidelkuchen	•Apfel-Weinbeeren Wähe garniert
<b>Sonntag</b> 28.04.2024	Geflügel Curry Veloute Suppenhuhn Burger mexicaine Pommes frites Rüebli gedämpft Aprikosenglacé Schnitte	•Birchermüsli garniert
<b>Wochenhit</b>	Pouletschnitzel paniert Im Bun Coleslaw Salat Tagesdessert	

• vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig/Traitafina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch: sofern nichts notiert ist, verwenden wir alles aus der Schweiz.

Alternative Menukomponenten für Bewohnende mit Schluckbeschwerden, ansonsten unterscheiden sich jene Menus nur in ihrer Form.

19.04.2024/ArS