

# Menüplan vom 13.05.2019 – 19.05.2019

Tag	Mittagessen 11.30 Uhr	Nachessen 17.45 Uhr
<b>Montag</b> <b>13.05.2019</b>	Lauchsuppe Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Bramata Polenta Fenchelgemüse	Wärschafte Kartoffelsuppe mit Majoran Separat dazu: Greyerzerkäse und Weggli
<b>Dienstag</b> <b>14.05.2019</b>	Bauernsuppe Schweins-Piccata nach Mailänder Art Tomatensauce Spaghetti Randensalat	Erdbeer- und Rhabarberschnittchen mit im Ei sautierten Einback-Brotscheiben
<b>Mittwoch</b> <b>15.05.2019</b>	Selleriecremesuppe Rindssiedfleisch und gesalzener Schweinespeck Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Sauerkraut	Thonsalat garniert mit Essiggemüse und Ei Geschwellte Kartoffeln
<b>Donnerstag</b> <b>16.05.2019</b>	Grünerbsensuppe Back-Camembert Quittensauce Spätzli Teigwaren Broccoli	Reichhaltiger Spargel- Wurzelgemüseragout mit Schweinefleischstreifen und Kräutern, dazu eine gebratene Maisschnitte
<b>Freitag</b> <b>17.05.2019</b>	Rindfleischsuppe mit Backerbsen Sautiertes Claressfilet (Aquakultur, Holland) Currysauce Butterreis Gedünstete Kefen	Duo von Schinkengipfel (Schwein) und Militär-Käseschnitte Gekochter Rüebli-salat
<b>Samstag</b> <b>18.05.2019</b>	Kräutercremesuppe Sautiertes Pouletbrät-Cordon bleu mit Käse und Rohschinken Portweinsauce Rösti Geschmorte Bohnen	Hausgemachtes Birchermüesli Butter Räbe-brot von Holzofenbeck Herrmann
<b>Sonntag</b> <b>19.05.2019</b>  - liche <b>Gratulation</b>	Gemüsecremesuppe mit Kerbel Kalbsschulterbraten Rosmarinjus Kartoffelgratin Sommer-Gemüsemischung S'Tröimli (Vanilleglace mit Himbeeren und Geist)	Reichhaltiges Café complet mit Fleisch und Käse