

	Mittagessen	Vegetarisch	Wochenhit	Suppentopf
Montag, 16.05.2022	Leichte Hafercremesuppe Rindsragout mit Speck und Zwiebeln Teigwaren buntes Kohlrabigemüse	Mit Blattspinat gefüllte Crepes auf Kräuterrahmsauce gedämpfte Gemüsestreifen	Bärlauch-Brätschnitzel mit BBQ Sauce Süsskartoffel Pommes Krautsalat	
Dienstag, 17.05.2022	Brokkolicremesuppe Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti gemischte Rüebl Joghurt-Limetten Tiramisu	Vegi-Stroganoff Pilawreis gemischte Rüebl	Bärlauch-Brätschnitzel mit BBQ Sauce Süsskartoffel Pommes Krautsalat	
Mittwoch, 18.05.2022	Gemüsecremesuppe Pouletgeschnetztes Stroganoff Kräuter-Polenta Zucchetti	Hausgemachte Laugen- Semmelknödel mit Champignon-Gemüsesauce	Bärlauch-Brätschnitzel mit BBQ Sauce Süsskartoffel Pommes Krautsalat	
Donnerstag, 19.05.2022	Hühnerbouillon mit Flädli Lammhackbällchen in Pfeffersauce Pilawreis Bohngemüse Hausgemachtes Gebäck	Spätzli-Spargel Pfanne mit einer leichten Käserahmsauce Kartoffelstroh	Bärlauch-Brätschnitzel mit BBQ Sauce Süsskartoffel Pommes Krautsalat	
Freitag, 20.05.2022	Kressecremesuppe Eglifilet im Backteig mit Remouladensauce Butterkartoffeln Rahmspinat	Vegane Fischrikadelle mit Remouladensauce Butterkartoffeln Rahmspinat	Bärlauch-Brätschnitzel mit BBQ Sauce Süsskartoffel Pommes Krautsalat	
Samstag, 21.05.2022	Gemüsecremesuppe Warmer Hamme mit Senf Kartoffelsalat Schnittsalat	<p>Unsere Menü`s, können: Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), Eier, Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), Hartschalenobst (Nüsse) d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queensland Nüsse, Sesamsamen, Lupinen, Schwefeldioxid und Sulfite (Dörrfrüchte) enthalten.</p> <p>Für weiter Auskünfte fragen sie das Cafeteria Personal.</p>		
Sonntag, 22.05.2022	Maiscremesuppe mit Curry Schweinshohrückenbraten mit Dörrpflaumen gefüllt Herzoginkartoffeln buntes Krautstielgemüse Weisses Moccamousse			