




Menüplan

22. bis 28. Mai 2023

Mittwoch bis Freitag Spargelspezialitäten...

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 22. Mai	Tomatensuppe mit Pesto Salat oder Apfelmus „Mah- Meh“ (Nudelgericht mit Poulet und Gemüse)	Steinpilzrisotto mit grilliertem Gemüsespiess	Siedfleischsalat garniert Tessinerbrot
Dienstag 23. Mai	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Salat oder Apfelmus Schweinsschnitzel paniert Country Cuts Kohlräbli und Peperonata *** Banane	Eieromelette mit Käse Tagesgemüse	Apfelrösti Vanillesauce
Mittwoch 24. Mai	Bouillon mit „Sternli“ Salat oder Apfelmus Kalbgeschnetzeltes mit Spargelstückli Rösti Sautierte Zucchetti mit Thymian *** Panna Cotta mit frischen Beeren	Spargelpizza mit Rucola und Cherrytomaten	Bratwurst vom Grill Kartoffelsalat
 Donnerstag 25. Mai	Spargelcrèmesuppe Salat oder Apfelmus Spargel-Fleischkäse Kräuterspätzli Bohnen und Fenchelstreifen *** Fruchtsalat mit Rahm	Knusper-Pastetli mit feiner Spargel-Morchelfüllung Tagesgemüse	Tomatenspaghetti Mischsalat
 Freitag 26. Mai	Brotsuppe Salat oder Apfelmus Gebratenes Zanderfilet auf Spargelrisotto mit Mascarpone und Dill Salzkartoffeln Rahmspinat und Blumenkohl *** Appenzeller Hefenussgipfel	Spargel im Bierteig gebacken Salzkartoffeln und Gemüse	Käse-Spargelwähe Grüner Salat
 Samstag 27. Mai	Gemüsebouillon mit „Fideli“ Salat oder Apfelmus Pouletbrust im Speckmantel Polenta mit Kräutern Broccoli und Fenchel à la Crème *** Frucht	Soja-Geschnetzeltes Nüdeli Tagegemüse	Belegtes Schinkenbrötli mit Ei
Sonntag 28. Mai Pfingstsonntag	Currycrèmesuppe Salat oder Apfelmus Rindfleischvogel in Rotweinsauce Kartoffelstock Speckerbsen und glasierte Rüepli *** Coupe Romanoff	Penne an Gorgonzolasauce Tagesgemüse	Kalter Teller mit Aufschnitt, Appenzellerkäse und Ei Bauernbrot
Mittagshit (Mo – So): Hausgemachte Gemüselasagne			Abendhit (Mo – Fr): Geräuchertes Forellenfilet