

# Menüplan

22.04.2024 bis 28.04.2024 (KW 17)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
<b>Montag</b> 22.04.2024	Tagessuppe Pouletcurry nach Srilankeser Art mit Basmatireis und Broccoli Passionsfruchtsorbet	Gnocchi nach Piemonteser Art Blattsalat mit Rucola	
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	Bouillon mit Gemüse Bauernbratwurst mit jungen Zwiebeln, neue Bratkartoffeln, Bohnen mit Knoblauch Panna cotta mit Schokoladensauce	Himbeerauflauf mit Vanillecreme	
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	Haferkernsuppe Wiener Kalbsragout, feine Nüdeli Zucchini mit Gartenkräuter Tagesdessert	Gemischter kalter Teller garniert	 <b>Gourmet-Menü</b> <b>Grilliertes</b>  Schweinskotelette mit Bärlauch Kräuterbutter Pommes frites und Tagesgemüse
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	Gemüsecremesuppe Schweinschnitzel Jäger Art Schwäbische Schupfnudeln, Rahmlauch Mandel-Honigschaum	Käsesalat garniert mit Nussbrot	 <b>Italienisches Menü</b>  Spaghetti mit Spargelspitzen, Rohschinken Olivenöl, Rucola und Parmesanflocken
<b>Freitag</b> 26.04.2024	Gurken-Dillsuppe Fischpotpurry (EU) an Sauce Hollandaise, Pilaffreis Blattspinat italienischer Art Dessertschnitte mit Kokosnuss	Rhabarber und Apfelwähen mit Schlagrahm	
<b>Samstag</b> 27.04.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran Penne alla Bolognese oder al Giardino Limoncello mousse	Französische Crêpes mit Pilzfüllung Blattsalat	
<b>Sonntag</b> 28.04.2024	Flädli-suppe mit Spargelspitzen Aargauer Braten (Schwein) an Balsamicojus, Kartoffelgratin glasiertes Karottenduo Coupe heisse Kirschen	Lyoner Salat garniert nach deutscher Art	

## Fleischherkunft

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Falls wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan separat vermerkt.

## Allergene

Gerichte können variieren und eines oder mehrere Allergene beinhalten (Details siehe Anschlag Saal). Bei Fragen steht Ihnen der Küchenchef gerne zur Verfügung.