



	Montag 16.04.2018	Dienstag 17.04.2018	Mittwoch 18.04.2018	Donnerstag 19.04.2018 <i>Vegetag*</i>	Freitag 20.04.2018	Samstag 21.04.2018	Sonntag 22.04.2018
Mittagessen	Saisonsalat o. Fruchtsaft Hühnerbrühe mit Backerbsen * Truten-geschnetzeltes* Currysauce Früchtegarnitur im Reising *Ungarn * Fruchtdessert	Saisonsalat o. Fruchtsaft Tomatencremesuppe * Kalbsbratwurst an Jus Bratkartoffeln Bohngemüse * Vanille-Pudding	Saisonsalat o. Fruchtsaft Rindsbrühe mit Eierstich * Voessen vom Jungrind Nudeln gefüllte Tomate * Fruchtsorbet	Saisonsalat o. Fruchtsaft Minestrone * Pizza "Melanzane" mit Mozzarella/ Tomate/Aubergine und mehr Gemüse * Blätterteiggebäck	Saisonsalat o. Fruchtsaft Golderbsensuppe * Gebirgsforellenfilet* Weissweinsauce Butterkartoffeln Blattspinat * Griessflan Fruchtsauce	Saisonsalat o. Fruchtsaft Getreidecremesuppe * Geräuchertes Sauerkraut Teigpizockels * Zitronencreme	Saisonsalat o. Fruchtsaft Kraftbrühe mit Einlage * Kalbssaltimbocca Portweinjus Risotto Spargelgemüse * Rüebli-Muffin
	Vege- tarisch	Gemüse-Tofu-Curry	Gemüse-Bratkartoffel- Pfanne Spiegelei	Kichererbsen-Ragout Nudeln	—	Gemüseteller Butterkartoffeln	Kraut-Pizockel
Abendessen	Rührei Rahmspinat	Cafè complet Auswahl vom Buffet	Melone gekochter Schinken	Migluns Apfelmus	Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	Zwieback-Auflauf Fruchtkompott	Maccaroni Tomatencremesauce Reibkäse Karottensalat

Zum Abendessen werden täglich folgende Alternativen angeboten:

Cafè complet, Birchermüesli, Tagessuppe, Griessbrei / Milchreis mit Kompott oder Spiegelei mit Brot

Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend aus der Schweiz, wenn dies nicht möglich ist wird das Herkunftsland aufgezeigt.

Pouletfleisch beziehen wir nur aus der Schweiz. Trutenfleisch kommt teilweise aus Ungarn. Sollte Fleisch mit Antibiotika und /oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein wird dies mit ** angezeigt.

Die Mitarbeiter der Verpflegung könne jederzeit über Allergene Auskunft geben, melden sie sich beim Service Personal