

Menüplan 29. April 2024 – 5. Mai 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
Montag 29.4.	Kressecreme- suppe	Pouletgeschnetzeltes «süss-sauer» Basmatireis Asia-Gemüse	Spargel-Duett polnische Art (Ei, Butter, Paniermehl) Ofenkartoffeln	Erdbeermousse
Dienstag 30.4.	Bouillon mit Käseschnittli	Rippli mit Senf Salzkartoffeln Sauerkraut		Bananen- Schoggimuffin
Mittwoch 1.5.	Selleriecreme- suppe	Schweinsgulasch Polenta Dreierlei Rüebl	Bunter Frühlings- Gemüseteller mit Maiskroketten	Holländertorte
Donnerstag 2.5.	Minestrone	Luzerner Chügelipastetli Pommes Frites Erbsli und Rüebl		Exotischer Fruchtsalat
Freitag 3.5.	Zitronengras- suppe	Fischragout (Lachsforelle und Riesenbarsch) * Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	Walliser Cholera-Wähe mit Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Birnen und Bergkäse Blattsalat	Dessert- überraschung
Samstag 4.5.	Gemüsecreme- suppe	Rindfleischvogel Schmorsauce Kartoffelstock Rosenkohl		Vanilleglace mit Meringue und Rahm
Sonntag 5.5.	Mediterrane Cremesuppe	Roastbeef vom Ennetbürger Bio Natura Beef** Whisky-Honigsauce Pappardelle Teigwaren Frühlingsgemüse		Gebrannte Creme

Deklaration*WIFA FAO 71 ** Fam Bruno Barmettler, Kleinbiel, Ennetbürgen

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden der Gastronomie.