

Menükarte | Carte des menus

Woche 20, vom 13. Mai bis 17. Mai 2024 | Semaine 20, du 13 Mai au 17 Mai 2024

Tage Jours	Fleisch Viande	Fisch Poisson	Vegi Végétariens	Chef-Teller
Montag Lundi	Rinds Hacktätschli (CH), Provençale Sauce, Bulgur, Gemüse Mischung <i>Galettes de viande de bœuf hachée (CH), sauce provençale, boulgour, bouquet de légumes</i>	Lachs-Forellenfilet (IT/FR) sautiert, Mandel-Butter, Pilaw Reis, Erbsen <i>Filet de truite saumonée (IT/FR), beurre aux amandes, riz pilaf, petits pois</i>	Gemüse-Plätzli, Provençale Sauce, Bulgur, Gemüsebukett <i>Escalope de légumes, sauce provençale, boulgour, bouquet de légumes</i>	Pastetli mit Fleischfüllung (Schwein/Poulet, CH), Pilaw Reis, Erbsen <i>Vol-au-vent farcis à la viande (porc/poulet, CH), riz pilaf, petits pois</i>
Dienstag Mardi	Kalbsgeschnetzeltes (CH), Kräutersauce, Teigwaren, Auberginenwürfel <i>Emincé de veau (CH), sauce aux herbes, pâtes, dés d'aubergines</i>	Rotbarschfilet (IS) im Ofen gebacken, Weissweinsauce, Ebly, Pfälzer Karotten <i>Filet de sébaste (IS) cuit au four, sauce au vin blanc, Ebly, carottes jaunes</i>	Veganer Hackbraten, Kräutersauce, Teigwaren, Auberginenwürfel <i>Rôti de viande hachée végétalien, sauce aux herbes, pâtes, dés d'aubergine</i>	Poulet Brust (CH), Kräutersauce, Ebly, Pfälzer Karotten <i>Blanc de poulet (CH), sauce aux herbes, Ebly, carottes jaunes</i>
Mittwoch Mercredi	Pouletschenkel-Steak (CH), Stroganoff Sauce, Lyonerkartoffeln, Rahmwirsing <i>Steak de cuisse de poulet (CH), sauce Stroganoff, pommes lyonnaises, chou frisé à la crème</i>	Zanderfilet (KZ) pochiert, Safransauce, Wildreis, Pak Choi <i>Filet de sandre (KZ) poché, sauce au safran, riz sauvage, pak choi</i>	Zucchini Frischkäse Cordon bleu, Zitrone, Lyonerkartoffeln, Rahmwirsing <i>Cordon bleu de courgettes au fromage frais, citron, pommes lyonnaises, chou frisé à la crème</i>	Rinds Geschnetzeltes (CH), Stroganoff Sauce, Wildreis, Pak Choi <i>Emincé de bœuf (CH), sauce Stroganoff, riz sauvage, pak choi</i>
Donnerstag Jeudi	Rinds Schulterfilet Braten (CH), Rotweinsauce, Risotto, Kohlrabi <i>Filet d'épaule de bœuf rôti (CH), sauce au vin rouge, risotto, chou-rave</i>	"Bakalarios mit Skordalia", gebackener Dorsch mit Knoblauch- Kartoffelpüree, Tzatziki, Coco Bohnen <i>"Bakalarios avec skordalia", cabillaud frit avec purée de pommes de terre à l'ail, tzatziki, haricots coco</i>	Bio-Nuggets aus Bern (Soja/Kichererbsen), Tzatziki, Knoblauch- Kartoffelpüree, Coco Bohnen <i>Nuggets bio de Berne (soja/pois chiches), tzatziki, purée de pommes de terre à l'ail, haricots coco</i>	Spanferkel Braten (CH), Mojo Picon Salsa, Knoblauch-Kartoffelpüree, Coco Bohnen <i>Cochon de lait rôti (CH), Mojo Picon Salsa, purée de pommes de terre à l'ail, tzatziki, haricots Coco</i>
Freitag Vendredi	Schweinsschnitzel (CH), Rahmsauce, Nudeln, gebratene Zucchetti <i>Escalope de porc (CH), sauce à la crème, nouilles, courgettes sautées</i>	Duo von Seehecht und Seelachs (ZA/FAO 27), jus meunière, Fregola Sarda, Weissrüben <i>Duo de merlu et de lieu noir (ZA/FAO 27), jus meunière, fregola sarda, navets blancs</i>	Tortelloni mit Ricotta-Spinat Füllung, Rahmsauce, gebratene Zucchetti, Reibkäse <i>Tortelloni farcis à la ricotta et aux épinards, sauce à la crème, courgettes sautées, fromage râpé</i>	Lamm Huft (NZ), Jus, Fregola Sarda, Weissrüben <i>Quasi d'agneau (NZ), jus, fregola sarda, navets blancs</i>