



Menüplan

KW 20	Montag 13.05	Dienstag 14.05	Mittwoch 15.05	Donnerstag 16.05	Freitag 17.05	Samstag 18.05	Sonntag 19.05
Vorspeise	Gekochter Randenesalat ❖ Thurgauer Mostsuppe	Mischsalat ❖ Suurchabissuppe	Blumenkohlsalat ❖ Kartoffelsuppe mit Mayoran	Kopfsalat mit Ei ❖ Fenchel- Apfelsuppe	Bunter Blattsalat ❖ Minestrone	Rüebli- und Maissalat ❖ Geröstete Griesssuppe	Grüner Salat mit Frühlingszwiebeln ❖ Kresseschaumsuppe
Tagesmenü	Gebratener Fleischkäse Jus Kartoffelgratin Ofengemüse	Pouletragout Kräutersauce Polenta Spargel	Schweinsschnitzel Champignonsauce Nudeln Pfersich	Kalbsgeschnetzeltes mit Kräutern Kartoffelstock Erbsli	Fischstäbli Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Spaghetti Carbonnara Reibkäse	Lammnierstück IE Rosmarinsauce Dürsrüti Kartoffeln Ratatouille
Vegetarisch	Panierter Champignons Tartar Sauce Salzkartoffeln	Spargelragout in Pastetli Mischgemüse	Selleriepiccata Tomatensauce Nudeln Rüebli	Gemüsestrudel Salatgarnitur	Röstitaschen mit Pilzfüllung Kräuter- Gemüsesauce	Blumenkohl- medaillon Auf Spargelrisotto	Nusshackbraten Rosmarinsauce Ratatouille
Dessert	Birnenkompott mit Güx	Haselnusscreme	Roulade mit Konfifüllung	Glace	Fruchtsalat mit Rahm	Rumschnitte	Panna cotta mit Fruchtsauce
Abendessen	Apfelrösti Zimt Zucker	Belegte Brötli mit Spargeln	Käseküchlein mit grünem Salat	Geschwellte mit Käse und Hüttenkäse	Wienerli im Teig mit Salat	Dampfnudeln dazu Vanillesauce	Reichhaltiges Café Complet
Auswahl Menü Abend	Café Complet 1 Rhabarberschnittli 2	Birchermüsli 3 mit Brot und Käse	Belegtes Brötli mit Eimasse 4	Wienerli im Teig mit Salat 5	Gemüse: Blumenkohl	Früchte: Pflaumenkompott	
Wochen-Hit	Forellenfilet aus Kräiligen, Tartarsauce, Salzkartoffeln, Blattspinat						
Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.							