

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>MO</b> 30.03.	Salatbuffet / Mais-Cremesuppe * Poulet-Geschnetzeltes (CH) Süss & Sauer serviert im Reising * Joghurtköppli mit Fruchtsauce	Salatbuffet / Mais-Cremesuppe * Quorn-Gemüseragout Süss & Sauer serviert im Reising * Joghurtköppli mit Fruchtsauce	Hausgemachter Wurstwegge frisch aus dem Ofen Saisonsalat oder Birnenkompott
<b>DI</b> 31.03.	Salatbuffet / Randensuppe * Saltimbocca alla romana Weisswein-Risotto Ratatouille provenzalische Art * Hausgemachter Cake	Salatbuffet / Randensuppe * Weisswein-Risotto serviert auf Ratatouille provenzalische Art * Hausgemachter Cake	Verschiedene Canapés mit Käse Thon und Ei reich garniert
<b>MI</b> 01.04.	Salatbuffet / Geröstete Hafersuppe * Glasierte Kalbsbrust-Schnitte Polents-Schnitte Buntes Mischgemüse * Bananen-Creme	Salatbuffet / Geröstete Hafersuppe * Tofu-Medaillon Polents-Schnitte Buntes Mischgemüse * Bananen-Creme	Hausgemachte Salami-Pizza mit Tomaten, Käse Peperini und Oregano Italienischer Salat / Apfelmus
<b>DO</b> 02.04.	Salatbuffet / Bärlauch-Suppe * Cordon bleu vom Schwein Pommes frites Grüne Bohnen * Ananassalat mit Minze	Salatbuffet / Bärlauch-Suppe * Paniertes Gemüse-Schnitzel Pommes frites Grüne Bohnen * Ananassalat mit Minze	Bunter Teigwarensalat mit verschiedenem Gemüse und Schinken serviert auf Blattsalat
<b>FR</b> 03.04.	Salatbuffet / Zitronengras-Suppe * Zanderfilet im Backteig Remouladensauce Salzkartoffeln / Brokkoli * Kokosnuss-Mousse	Salatbuffet / Zitronengras-Suppe * Fritto misto von Gemüse Remouladensauce Salzkartoffeln / Brokkoli * Kokosnuss-Mousse	"Haschis pamentier" gemischte Hackfleisch-Bolognese mit Kartoffelstock und Käse gratiniert Blattsalat oder Pfirsichkompott
<b>SA</b> 04.04.	Salatbuffet / Gemüse-Cremesuppe * Rinds-Geschnetzeltes an Senfsauce Feine Nudeln Glasierte Karotten * Schokoladen-Windbeutel	Salatbuffet / Gemüse-Cremesuppe * Quorn-Geschnetzeltes an Senfsauce Feine Nudeln Glasierte Karotten * Schokoladen-Windbeutel	Apfelrösti mit Rosinen und Vanillesauce
<b>SO</b> 05.04.	Salatbuffet / Bouillon mit Griessklösschen * Schwedischer Schweinshals-Braten Ofenkartoffeln Zucchetti / Kräutertomaten * Royal-Schnitte	Salatbuffet / Bouillon mit Griessklösschen * Gemüse-Medaillon an Rahmsauce Ofenkartoffeln Zucchetti / Kräutertomaten * Royal-Schnitte	Hauspastete garniert mit Selleriesalat und Cumberlandsauce
<b>WOCHENHIT VON MO BIS FR</b>		<b>ABENDESSEN ALTERNATIVEN</b>	
Salatbuffet / Tagessuppe * Toretelloni Tricolore Fromaggio mit feiner Käsefüllung serviert mit Schinken-Rahmsauce / Reibkäse * Tagesdessert		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café Complet</li> <li>2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel/Zwetschgen/Aprikosen)</li> <li>3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren</li> <li>4. Schweizer Wurst-Käsesalat</li> <li>5. Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert</li> <li>6. Bündner Gerstensuppe</li> <li>7. Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus</li> </ol>	

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE-PERSONAL

#### Herkunfts Deklaration

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert  
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Frangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.