

## Menuplan, Woche 20

	<b>Mittagessen</b>	<b>Nachessen</b>
<b>Montag</b> 13.05.2024	Bäckersuppe Schweinsgeschnetzeltes Paprikasauce Tessiner Polenta Rüben Gemüse Süssmostcrème mit Rahm	• Alivenca rumänischer Apfel- Quarkauflauf
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	• Spargelcremesuppe Frühlings-Spätzlipfanne mit Gemüse und Kräutern Moccamousse	Schinkengipfeli gekochter Gemüsesalat
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	Bananen-Smoothie Pizza mit Schinken, Pilzen und Mozzarella Dessertvariation	• Zwetschgenwähe garniert
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	• Gelberbsensuppe Gemüseteller mit Spiegelei Duchesse Kartoffeln Rüeblicake	• Reis Kaiserinnen Art Beerensauce
<b>Freitag</b> 17.05.2024	• Gemüsecrèmesuppe Zander Müllerin Art Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Glace mit Rahm	• Chriesi Brägel mit Zimtsauce
<b>Samstag</b> 18.05.2024	• Garburesuppe Chili sin Carne Caotinamousse	• Griessbrei mit Zimtzucker und Apfelmus
<b>Sonntag</b> 19.05.2024	Karottencrèmesuppe Schweinsfilet Rotweinjus Kartoffelgratin Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	• Aprikosen Wähe garniert
<b>Wochenhit</b>	Poulet Flügel Hot Barbecue, Tagesbeilagen Tagesdessert	

• vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig/Traitafina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch: sofern nichts notiert ist, verwenden wir alles aus der Schweiz.

Alternative Menukomponenten für Bewohnende mit Schluckbeschwerden, ansonsten unterscheiden sich jene Menus nur in ihrer Form.