

# - MITTAGESSEN -

08. bis 14. April 2019



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
----- VORSPEISEN -----						
Rindsbouillon mit Buchstaben	Eierschwämmli- suppe	Spargelcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Oregano-Kartoffelsuppe	Gemüsepuréesuppe	Peperoni-Maissuppe
Blattsalat	Erbsensalat	Couscoussalat	Gurkensalat	Karottensalat	Kabissalat	Randensalat
----- HAUPTGANG -----						
Olma-Bratwurst Zwiebelsauce Rösti Zucchini	Lammvoressen an Senfsauce Tomatennudeln Blumenkohl mit Bröseln	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Sellerie-Kartoffelstock Vichy-Karotten	Paniertes Schweineschnitzel Kartoffelkroketten Kohlraben	Pangasiusfilet (VN) im Kokosmantel Apfelcurrysauce Basmatireis Brokkoli	Äpler-Makkaroni Apfelmus	Rindshuftwürfel Stroganoff Muscheli Bohnen
----- HAUPTGANG „VEGI“ -----						
Tofupiccata Weissweinsrisotto Zucchini	Bärlauchravioli Safranrahmsauce	Brokkolibrätling auf Pilzragout Kartoffelgnocchi Vichy-Karotten	Gefüllte Peperoni Lyoner-Kartoffeln mit Gemüse	Gemüse-Hörnli- Gratin	Gemüsespiessli mit Kräuterquarksauce Lyonerkartoffeln Brokkoli	Kichererbsenbrätling Bärlauchsauce
----- DESSERT -----						
Bananen-Schokocake	Erdbeerquarkcreme	Schokoladenmousse	Mandelstange mit Rahm	Merengues mit Rahm und Früchten	Griessköpfchen mit Fruchtsauce	Preiselbeer- Quarkkuchen
<b>Unser Küchenteam empfiehlt diese Woche</b>		<b>Reservationen / Bestellungen</b>			<b>Besondere Empfehlung</b>	
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Nudeln und Tagesgemüse inklusive Vorspeisen und Dessert		Sekretariat Café Schwank Mahlzeitendienst	Tel. 071 678 52 52, Mo.-Fr. Tel. 071 678 51 57, Mo.-So. Tel. 071 678 52 52, Mo.-Fr.	08.00-17.30 Uhr 10.00-17.00 Uhr 08.00-17.30 Uhr	<b>Osterchüechli</b> Probieren Sie den feinen Osterdessert für CHF 2.40	

## Allgemeines:

- Allergene: Unsere Küchenmitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.
- Wo nichts anderes vermerkt verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch.
- Das aktuelle Wochen-Menü finden Sie jeweils auch Online unter: [www.abendfrieden.ch](http://www.abendfrieden.ch)

- Menüänderungen bleiben vorbehalten.