

mittagsküche

16. April – 19. April, 11.30–13.30

dienstag
16. April



mittwoch
17. April

FLeiSch

Pouletbrust (CH) mit Bärlauchfrischkäse serviert auf luftigem orientalischem Cous Cous begleitet von gerösteten

FLeiSch

Glasierte Schweineschulter (CH) in kräftiger Schmorsauce an hausgemachten Butterspätzli und cremigem Wirsinggemüse

VEgi

Frisch gebackene Bärlauch- Spargel Quiche serviert an gebackenem Ofengemüse mit Tomaten und Rucola



VEgi

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und mariniertes Gartenkresse dazu hausgemachtes Apfelmus mit einem Hauch von Vanille

donnerstag
18. April



freitag
19. April

FLeiSch

Ghackets mit Hörndli aus Schweizer Rinderhack mit frisch geriebenem Parmesan und hausgemachtem Apfelmus

FiSch

Currywurst a la Gleis 21 feine Kalbsbratwurst (CH) mit fruchtiger Currysauce an gebackenen Kartoffelecken und Krautsalat

VEgi

Gratinierte Spinat – Feta Lasagne mit Nüssen und Birnen serviert in der Auflaufform



VEgi

Indisches Linsen Daal mit Gemüse, Paneerkäse, Koriander und Sesam verfeinert mit Natur Yoghurt serviert mit hausgemachtem Knoblauch-Naanbrot

**Zu jedem Menü
gibt es Suppe oder Salat.**

**FLeiSch
25/18.–**

**VEgi
22/18.–**

**DESSERT
5/6.–**