

Menüplan APH Parc

14.04.-20.04.2025		
Änderungen möglich		
	Mittagessen	Nachessen
	Currycremesuppe	Tagessuppe
Montag	Geflügelfrikassee mit grünem Spargel und Safranreis	Hausgebackene Rhabarberwähe mit Schlagrahm
	Schwedenschnitte	
	Bouillon mit Buchstabennudeln	Tagessuppe
Dienstag	Plätzli vom Schweinshohrücken an Salbeijus	
	Kartoffel-Gnocchis und Peperonata	Elsässer Flammkuchen
	Vermicelles mit Rahm	
	Bouillon mit Ei	Tagessuppe
Mittwoch	Penne Teigwaren mit Carbonarasauce	
	Marmorcake	Kalter gemischter Teller
	Kartoffelcremesuppe	Tagessuppe
Gründonnerstag	Voessen mit Schmor Gemüse und Bramata-Polenta	Milchreis mit Zimtzucker und Kompott
	Kuchen mit den freiwilligen Helfer im MZR	
	Karottencremesuppe	Tagessuppe
Karfreitag Geburtstag	Gebratenes Fischfilet im Parmesan-Käsemantel	
Frau Iva Zanolari	dazu Paprikagulasch und Kräuter Creme Fraiche	Gefüllte Eier auf russischem Salat
	Sauerrahmmousse mit Fruchtcoulis	
		Tagessuppe
Samstag	Bouillon mit Eierstich	
	Gebratene Kalbscopolattas mit Weissweinsrisotto	Belegte Butterbrezeln
	Gerührter Eiskaffee	
		Tagessuppe
Ostersonntag		
	Traditionelles Ostersonntagmenü	Kalter gemischter Teller
Wochenhit	Äpler Maggronen mit Apfelmus und gebackenen Zwiebeln	Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch und Eier
Erhältlich MO-FR Lunchtime		