

TERTIANUM

Menü Woche 14

Montag 31. März – Sonntag 6. April 2025



Woche	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe Inkl.	Menü I Fr.23.50	Menü II Fr.23.50	Dessert Inkl.	Abendessen Fr.11.50
Montag	Brokkoli Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Poulet Casimir mit Früchten Basmatireis	Farfalle mit Tofu, Auberginen, Tomaten und Basilikum	Fruchtsalat	Tagessuppe ***** Mortadella-Fleischteller mit Russischem Salat
Dienstag	Steinpilz Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Kalbspojarski mit Aprikosen-Vanille-Curry Nudeln und Brokkoli	Quorn Chili Reis	Cheesecake	Tagessuppe ***** Chäschüechli Salat
Mittwoch	Kohlrabi - Kresse Suppe ***** Salat vom Buffet	Schweinsgeschnetztes mit Birnen Griessschnitte Tomate	Kartoffelgratin Zucchetti-Würfel und Pecorino Käse	Kokomakrönli	Tagessuppe ***** Ochsenmaulsalat garniert
Donnerstag	Spargel Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Poulet Cipollata Zwiebelsauce Kartoffelpüree Bohnen mit Speck	Persische Aubergine Gelberbsen Eintopf	Ovomaltine Mousse	Tagessuppe ***** Sellerie-Ananas Canapé
Freitag	Fenchel-Apfel- suppe ***** Salat vom Buffet	Heilbutt (NO) an Orangenbuttersauce Gemüsereis Rahmspinat	Käse-Kroketten mit Mango Chutney	Nuss-Schnecke	Tagessuppe ***** Aprikosenknödel mit Aprikosenkompott
Samstag	Tomaten Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Kuchentag Apfelwähe Käsewähe Lauchwähe	Kuchentag Apfelwähe Käsewähe Lauchwähe	Zimtglace mit Zwetschgen	Tagessuppe ***** Thon Sandwich mit und Ei
Sonntag	Bouillon mit Einlage ***** Salat vom Buffet	Lamm-Gigot (NZ) mit Hollandaise Kartoffelgratin Kefen	Linsentäschli mit Currygemüse	Vanilleflan mit Tonkabohnen	Tagessuppe ***** Café Complet mit Salami und Kiri-Käsli

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Für Allergene und Zusatzstoffe wenden sie sich an das Fachpersonal Küche.

