

## TAGESMENUS

# neues MARTHA STIFT

## Personal / Montag 29.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
<p>Maiscremesuppe Gemischter Blattsalat mit Croutons</p> <p><b>Blätterteigpastetli mit Brätkügeli-, Pilz- und Gemüsesauce dazu Kräuteröl und Reis</b></p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Maiscremesuppe Gemischter Blattsalat mit Croutons</p> <p><b>Kichererbsensteak mit Petersiliensauce dazu Bulgur und Tomate Provencal</b></p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Maiscremesuppe Gemischter Blattsalat mit Croutons</p> <p><b>Spaghetti Danieli (Poulet, Rahmsauce, Chili, frische Kräuter, Knoblauch, getrocknete Tomaten) dazu Reibkäse</b></p> <p>Gebrannte Creme</p>

## Personal / Dienstag 30.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
<p>Süsskartoffel- Birnensuppe Friséesalat mit Weisskrautsalat</p> <p><b>Im Ofen gebackener Pouletschenkel mit Rosmarinsauce dazu Mascarpone-Polenta und Blumenkohl polnische Art</b></p> <p>Kokosnusscake</p>	<p>Süsskartoffel- Birnensuppe Friséesalat mit Weisskrautsalat</p> <p><b>Sellerie- und Kohlrabi-Piccata mit Tomatensauce serviert mit Spiralen (Teigwaren)</b></p> <p>Kokosnusscake</p>	<p>Süsskartoffel- Birnensuppe Friséesalat mit Weisskrautsalat</p> <p><b>Spaghetti Danieli (Poulet, Rahmsauce, Chili, frische Kräuter, Knoblauch, getrocknete Tomaten) dazu Reibkäse</b></p> <p>Kokosnusscake</p>

## Personal / Mittwoch 01.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
<p>Randencremesuppe Zuckerhutsalat mit Pfälzerrüben</p> <p><b>Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz dazu Ofenpomes und Frühlingsgemüse</b></p> <p>Brombeerpatisserie</p>	<p>Randencremesuppe Zuckerhutsalat mit Pfälzerrüben</p> <p><b>Bärlauch Risotto mit Plantedgeschnetzeltem und Champignon dazu Reibkäse</b></p> <p>Brombeerpatisserie</p>	<p>Randencremesuppe Zuckerhutsalat mit Pfälzerrüben</p> <p><b>Spaghetti Danieli (Poulet, Rahmsauce, Chili, frische Kräuter, Knoblauch, getrocknete Tomaten) dazu Reibkäse</b></p> <p>Brombeerpatisserie</p>

## Personal / Donnerstag 02.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
<p>Spinatcremesuppe Gemischter Blattsalat mit Peperoni</p> <p><b>Geschnetzelte Rindskutteln an Weissweinsauce mit Nüdeli und grünen Bohnen</b></p> <p>Erdbeerquarkcreme</p>	<p>Spinatcremesuppe Gemischter Blattsalat mit Peperoni</p> <p><b>Gemüse Eintopf mit Tofu, Rosinen und Mandeln im Reising serviert</b></p> <p>Erdbeerquarkcreme</p>	<p>Spinatcremesuppe Gemischter Blattsalat mit Peperoni</p> <p><b>Spaghetti Danieli (Poulet, Rahmsauce, Chili, frische Kräuter, Knoblauch, getrocknete Tomaten) dazu Reibkäse</b></p> <p>Erdbeerquarkcreme</p>

## Personal / Freitag 03.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
<p>Safrancremesuppe Blattsalat und Chicoréesalat mit Apfel</p> <p><b>Im Knusperteig gebackene MSC Kibbeling (DE) mit Dill- Mayonnaise serviert mit neuen Kartoffeln und Spinat</b></p> <p>Melone- und Pfefferminzschnitte</p>	<p>Safrancremesuppe Blattsalat und Chicoréesalat mit Apfel</p> <p><b>Brokkoliwähe mit Gorgonzola dazu Schnittlauchdip</b></p> <p>Melone- und Pfefferminzschnitte</p>	<p>Safrancremesuppe Blattsalat und Chicoréesalat mit Apfel</p> <p><b>Spaghetti Danieli (Poulet, Rahmsauce, Chili, frische Kräuter, Knoblauch, getrocknete Tomaten) dazu Reibkäse</b></p> <p>Melone- und Pfefferminzschnitte</p>

\* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.  
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.