

# MENÜPLAN

  
Violino Zell

  
Café Symphonia

DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>MO</b> 20. Apr	<b>Pouletoberschenkel-Steak, Rosmarinjus</b> Krawättli, grüne Bohnen ♥♥♥	<b>Omelette mit Aprikosenkompott</b> ♥♥♥
<b>DI</b> 21. Apr	<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Pommes frites, Rüebl ♥♥♥ Schwarzwäldertorte	<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> Silserli ♥♥♥
<b>MI</b> 22. Apr	<b>Brätschnitzel, Jus</b> Heidizöpfli, Spargelgemüse ♥♥♥	<b>Fruchtwähe</b> Rahm ♥♥♥
<b>DO</b> 23. Apr	<b>Hacktätschli mit Tomate &amp; Käse gebacken</b> Polenta mit Mascarpone, Grillgemüse ♥♥♥	<b>Heisses Wienerli mit Senf</b> Kartoffelsalat ♥♥♥
<b>FR</b> 24. Apr	<b>Gnocchi-Auflauf mit Blattspinat und Feta</b> Apfelschnitze ♥♥♥	<b>Aufgeschnittener kalter Braten</b> Tartarsauce, Brotauswahl ♥♥♥
<b>SA</b> 25. Apr	<b>Adrios, Salbeijus</b> Safranrisotto, Broccoli mit Mandeln ♥♥♥	<b>Rösti mit Speck und Raclettekäse</b> Kleiner Salat ♥♥♥
<b>SO</b> 26. Apr	<b>Rindsstroganoff</b> Nudeln, Frühlingsgemüse ♥♥♥ Cremeschnitte	<b>Café complet</b> Fleischkäse ♥♥♥

## WOCHENHIT

**Pouletspiessli mit Dörripflaumen**  
Spaghetti an Basilikumpesto  
Cherrytomaten

## AUSWAHL ZUM Z'NACHT

Rührei natur oder mit Schinken  
Birchermüesli mit Rahm und Garnitur  
Gemüsewähe mit kleinem Salat  
Fleischteller garniert

## Alle Menüs inklusive Tagessuppe & Menüsalat

### Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft

### Deklarationen

Brot / Backwaren: CH / Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren: CH / Fisch: MSC Zertifiziert aus CH, NOR, DNK  
Lamm: CH, NZ, AU kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein