

# Menüplan APH Parc

28.04.-04.05.2025		
Änderungen möglich		
	Mittagessen	Nachessen
	Kürbiscremesuppe	Tagessuppe
<b>Montag</b>	Kalbspojarski an Rahmsauce dazu	
	Bratkartoffeln und Speckbohnen	Gesalzene Omelettes mit Schinken-
	Blechkuchen	Käsefüllung
	Bouillon mit Markscheiben	Tagessuppe
<b>Dienstag</b>	Picatta mit Teigwaren an Tomatensauce	
	Schinken und Champignons	Gebackene Wurstweggen mit Ruebli-
	Erdbeer Trilogie	Randensalat
	Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer	<b>Fyrobig-Bänkli</b>
<b>Geburtstag Frau Barbara-Agnes Brunold</b>	Frische Tagliatelle mit zweierlei Spargel, Rahm und Bündner Rohschinkenstreifen	<b>Poulet im Körbli mit Pommes-Frites</b>
	Haugebackener Brownie	
	Bouillon mit Buchstabennudeln	Tagessuppe
<b>Donnerstag</b>	Fleischkäse Cordon-Bleu mit gebackenen Kartoffeln und Grilltomate	Kalter gemischter Teller
	<b>Kuchen mit den freiwilligen Helfern im MZR</b>	
<b>Geburtstagswunschmenü Frau Adelina Simeon</b>	<b>Geröstete Haferflockensuppe</b>	Suppen Z' Nacht
	<b>Rahmschnitzel mit Butternudeln und</b>	
<b>Freitag</b>	<b>Pfälzerrüben Gemüse</b>	Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
	<b>Vanilleglace mit Schokoladensauce</b>	
		Tagessuppe
<b>Samstag</b>	Bouillon mit Gemüseeeinlage	
	Waadtänder Saucisson mit Bouillonkartoffeln	Gebackener Quarkstrudel mit Kompott
	Bayrische Vanillecreme mit Fruchtsauce	
	Kartoffelcremesuppe	Tagessuppe
<b>Sonntag</b>	Stroganoff von der Pouletbrust mit	
	Butterreis	Kalter gemischter Teller
	Schwarzwälderschnitte	
<b>Wochenhit</b>	Bündner Quarkpizzokels mit Alpkäse und Gemüse	Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch und Eier
Erhältlich MO-FR Lunchtime		