

Menuplan Montag, 30.4. bis Sonntag, 6.5.2012 (Frühstück, Znüni und Zvieri zu den gewohnten Zeiten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittagessen	<p>Eistee</p> <p>Piccata Milanese mit Schinkenstreifen und frischen Champignons Spaghetti Napoli Bohnen mit Speck</p> <p>Fischfilet in einer Kruste aus grünem Reis gebacken Zucchini Andalouse</p> <p>Polentascheiben mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken</p> <p>Apfelküchlein mit Vanillesauce</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Rinds-Schmorbraten à la mode Kartoffelpüree Tomate "Provençale"</p> <p>Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce Peperonata</p> <p>Orecchiette alla Calabrese</p> <p>Frischer Obstsalat</p>	<p>Eistee</p> <p>Kalbscordon bleu mit Rohschinken, Brie und Basilikum Barbecue frites Vichy Karotten</p> <p>Baccalà con ceci Pack Choi Gemüse</p> <p>Käsesoufflé Roulade mit Zucchini, Champignons und Lauchgratin</p> <p>Zuppa Inglese „Mathis“</p>	<p>Apfelsaft</p> <p>Schweinssteak mit Currysauce Pappardelle Alfredo Spargel Frikassee mit Shiitakepilzen</p> <p>Überbackene, hausgemachte Fisch Cannelloni auf Tomatensauce Fenchelwürfel mit Tomaten in Butter gedünstet</p> <p>Ricotta Spinatgnocchi mit Parmesan und geschmolzenen Tomatenzungen</p> <p>Eclair „Lindt Nussor“</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Lammhüftli rosa gebraten mit Balsamico Rosmarinjus Kartoffelgratin Kleine Ratatouille</p> <p>Gebratene Tigerfischfilets mit Mandeln und Pinienkernen Grüne Bohnen mit Zitrone und Bohnenkraut</p> <p>Risotto mit Rucola und Gorgonzola</p> <p>Creme „Diplomat“ mit exotischen Früchten</p>	<p>Tee</p> <p>Brunch</p>	<p>Brunch mit Spiegeleier und Speck, Äpler Makkaroni, Berliner</p>
Abendessen	<p>Tee</p> <p>Blätterteig Fleischstrudel mit Steinpilzsauce Buntes Mischgemüse</p> <p>Quarkmousse mit roten Beeren</p>	<p>Zitronengrass Ingwercremesuppe</p> <p>Pfannkuchen mit verschiedenen Füllungen</p> <p>Geeistes vom arabischen Kaffee im Glas</p>	<p>Rivella</p> <p>Sandwiches Buffet Verschiedene Sandwiches mit diversen feinen Einlagen und Garnituren</p> <p>Schokoladenwürfel „Truffes“ mit Passionsfruchtsauce</p>	<p>Minestrone</p> <p>Megaburger „Lyceum“ Mais-Chilifladenbrot mit Rinds- und Geflügelburger, rassischer Sauce, Tomaten, Salat und gebackenen Zwiebelringen</p> <p>Himbeer - Topfenstrudel auf roter Sauce</p>	<p>Milchshake</p> <p>Perlhuhnbrüstchen mit Morchelsauce Teigwaren Mediterranes Grillgemüse</p> <p>Mango Fächer mit seinem Sorbet</p>	<p>Apfelsaft</p> <p>Rösti Bombay-Style Buntes Asiangemüse</p> <p>Schokoladenkuchen mit halbgeschlagener Sahne</p>	<p>Eistee</p> <p>Wildgeschnetztes mit Kirschen Marroni -Pizokels Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck</p> <p>Tiramisu „Classic“</p>

Mittag und Abendessen: Auswahl feiner Salate, Saucen, Öle, Essige und Garnituren vom Buffet

Menuplan Montag, 7.5. bis Sonntag, 13.5.2012 (Frühstück, Znüni und Zvieri zu den gewohnten Zeiten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittagessen	<p>Eistee</p> <p>Rindfleischvögel geschmort Käseroulade mit Zucchini und Champignons Broccoli Veneto</p> <p>Jasoya Geschnetzeltes mit Broccoli Rosen in leichter Senfsauce</p> <p>Berliner</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Rosa gebratenes Enten- brüstchen mit Orangen- sauce Maisküchlein Gebratene Auberginen</p> <p>Thunfisch in Kokossauce mit Kochbananen</p> <p>Weisse Tobleronemousse mit Mango</p>	<p>Eistee</p> <p>Wienerschnitzel Zündholzkartoffeln Blumenkohl „Polonais“</p> <p>Spaghetti mit Boursin Sauce und Gemüsestreifen</p> <p>Eisbecher „Romanoff“</p>	<p>Apfelsaft</p> <p>Gebratene Lammkoteletten mit Thymianjus Butterspätzli Grüne Spargeln mit brau- ner Butter und Bröseln</p> <p>Grillierte Lachstranche mit Sauce Béarnaise</p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Truthahnroulade mit Senfsauce Savoyarde Kartoffeln Buntes Mischgemüse</p> <p>Kartoffelravioli mit Spinat- Ricotta Füllung mit Pesto- Rosso-Rahmsauce</p> <p>Grapefruit - Orangensalat in Gewürzmarinade</p>	<p>Tee</p> <p>Brunch</p>	<p>Brunch mit Spiegeleier und Speck</p>
Abendessen	<p>Tee</p> <p>Lasagne al forno</p> <p>Gemischtes Eis mit Schlag- rahm</p>	<p>Rindskraftbrühe mit Reis und Peperoni - Würfelchen</p> <p>Kalbhacksteak Pojarski mit feiner Pilzrahmsauce Teigwaren Glasierte Kohlrabi</p> <p>Frischer Fruchtsalat</p>	<p>Rivella</p> <p>Pinocchio Spiess Bratensauce Kartoffelgnocchi Tomate „Provençale“</p> <p>Apfelküchlein mit Vanille- sauce</p>	<p>Linsencremesuppe</p> <p>Süss-saures Gericht mit Poulet, Peperoni und Ananas Jasmin Reis</p> <p>Rhabarber Erdbeerkompott mit Stracciatella Eis</p>	<p>Milchshake</p> <p>Lammkoteletten mit Rot- weinjus Bratkartoffeln Knackerbsen in Butter</p> <p>Joghurt Himbeercreme</p>	<p>Rindskraftbrühe mit Flädli</p> <p>Wok Gericht mit Schweine- fleisch, Shanghai Gemüse, China Nudeln, Sojasauce und Thai Chilisauc</p> <p>Panna cotta mit Blau- beeren</p>	<p>Eistee</p> <p>Rosa gebratener Rindshoh- rücken mit Steinpilz Hollandaise Kartoffel aus dem Ofen Krautstielgratin</p> <p>Zitronensorbet</p>

Mittag und Abendessen: Auswahl feiner Salate, Saucen, Öle, Essige und Garnituren vom Buffet

Menuplan Montag, 14.5. bis Sonntag, 20.5.2012 (Frühstück, Znüni und Zvieri zu den gewohnten Zeiten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittagessen	<p>Eistee</p> <p>Rahmschnitzel vom Schwein Teigwaren Gedünstete grüne Bohnen</p> <p>Seeteufel Filet Gibraltar</p> <p>Crêpes mit Birnen und Vanillecreme gefüllt mit Schokoladensauce</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Gebratenes Lammgigot mit Knoblauch und frischen Kräutern Gebratene neue Kartoffeln Ratatouille</p> <p>Kichererbsen mit Peperoni und Fetakäse</p> <p>Apfelstrudel mit Zimtrahm</p>	<p>Eistee</p> <p>Poulet Cordon bleu Pommes frites Gedämpfte Kefen mit Zwiebeln und Knoblauch</p> <p>Welsfilet mit Limette, Frühlingzwiebeln und Chilis aus dem Wok</p> <p>Marinierte gemischte Beeren mit Mascarponecreme</p>	<p>Apfelsaft</p> <p>Kaninchenrückenfilets mit Rosmarin und Balsamico Gebratene Polenta mit Rosinen Schonkostgemüse</p> <p>Glasnudelpfanne mit Gemüse, Frühlingzwiebeln, Pilzen und Sojasauce</p> <p>Bayrische Creme mit Fruchtsaucen</p>	<p>Fruchtsäfte</p> <p>Szegediner Gulasch Käsespätzli Schwarzwurzeln mit Kräutern und Butter</p> <p>Gebratenes Filet vom King Snapper mit Zitronenbutter</p> <p>Honigmousse mit Himbeeren</p>	<p>Tee</p> <p>Brunch</p>	<p>Brunch mit Spiegeleier und Speck</p>
Abendessen	<p>Tee</p> <p>Zweierlei Hamburger mit diversen Saucen und Beilagen Spicy Wedges</p> <p>Schokoladen-Schnitte mit Schlagrahm und Mango Sauce</p>	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>Nasigoreng Würziges, asiatisches Gericht mit Reis, Poulet Fleisch, Crevetten, Gemüse und pikanter Sauce</p> <p>Kalter Marsala Zabaione</p>	<p>Rivella</p> <p>Snackbuffet mit diversen kleinen, kalten und warmen Häppchen</p> <p>Mostcreme</p>	<p>Milchshake</p> <p>Crevetten - Spiesschen mit roter Thaicurrysauce, süssem Thaibasilikum und Ananas</p> <p>FrISChe Erdbeeren mit Pfeffermarinade und Baumnusseis</p>	<p>Eistee</p> <p>Teigwaren mit Räucherlachs, jungem Spinat und Weisswein-Dillsauce</p> <p>Blätterteigcornet mit Vanillecremefüllung</p>	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Café komplett mit Wienerli und Schinkengipfeli</p> <p>Hausgemachte Creme-schnitte</p>	<p>Eistee</p> <p>Teigwarenbuffet mit diversen gefüllten Teigwaren und verschiedenen Saucen</p> <p>Gratin von schwarzen Kirschen</p>

Mittag und Abendessen: Auswahl feiner Salate, Saucen, Öle, Essige und Garnituren vom Buffet