

Tagesmenü


29. April. bis 3. Mai 2024

MITTAGMENÜ

Montag

Blatt- und Rüeblisalat


Orange

Rindfleisch Lasagne 
Gemüse



Dienstag

Blatt- und Maissalat

Schweinsragout 
Peperoni-Rahmsauce
Teigwaren, Bohnen




Mittwoch

1. Mai - die Villa Blau schliesst um 12 Uhr

Donnerstag


Blatt- und Randensalat

Poulet Geschnetzeltes 
Currysauce
Reis, Rüepli



Freitag

Blatt- und Gemüsesalat

Äpler Magronen 
Kartoffeln, Rahmsauce, Erbsli
Röstzwiebeln und Reibkäse



Nicht nur Küchenphilosophie, sondern gelebte Alltage!

Saisonale und regional beschaffte Produkte werden von unseren Teilnehmern, unter fachkundiger Anleitung, frisch verarbeitet. Dabei achten wir auf Ausgewogenheit und Abwechslung in der Auswahl unserer Gerichte sowie eine schonende Zubereitung.

Wir vom Ascott-Team wünschen Euch einen guten Appetit!

Menü Änderungen vorbehalten.

Fleischherkunft:

Kalb (CH), Kaninchen (CH), Lamm (AUS/NZ),
Poulet (CH), Rind (CH), Schwein (CH), Fisch (EU)
Truten (HU)

Allergene: Wir verwenden Gemüsebouillon welche Spuren von folgenden Allergene enthalten kann:

