TERTIANUM

Wochenmenuplan für die Woche 17

Datum:	Montag, 22. April 2024	Dienstag, 23. April 2024	Mittwoch, 24. April 2024	Donnerstag, 25. April 2024	Freitag, 26. April 2024	Samstag, 27. April 2024	Sonntag, 28. April 2024
Suppe	Spargelsuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Gemischter Salat ****	Gemüsecrème oder Orangen- / Tomatenjus **** Saisonsalat ****	Klare Frühlingszwiebelsuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** Salatbouquet ****	Maiscrème oder Orangen- / Tomatenjus **** Gemischter Salat ****	Gurkensuppe mit Dill oder Orangen- / Tomatenjus **** Saisonsalat ****	Linsensuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** Salatbouquet ****	Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen oder Orangen- / Tomatenjus **** Kleine Vorspeise mit Salat ****
Menu 1	Kalbsgeschnetzeltes CH Casimir mit Mandelreis und Früchten oder	Rindsplätzli CH mit Kräuterbutter Würfelkartoffeln und Rüebli oder	Kalbsrollbraten CH an Bratensauce mit Kartoffelstock und Mischgemüse oder	Schweinsschnitzel CH an Rahmsauce mit Spargelravioli und gedämpfte Tomate	Kalbsvoressen CH aus dem Römertopf mit Griessschnitten und Spinat oder	Siedfleisch CH vom Schulterspitz an Meerrettichsauce Dampfkartoffeln und Gemüsejulienne oder	Kalbssteak CH an Calvadosrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur oder
Menu 2	Kaninchenkeule HU geschmort mit Polenta und Peperonigemüse oder	Lachstranche NO pochiert an Sauce Hollandaise mit Spargelrisotto und Rüebli oder	Lammfleischspiess NZ mit Trockenreis und Mischgemüse oder	Wurstgulasch CH mit Schnittlauchkartoffeln und gedämpfte Tomate	Felchenfilet CH gebraten an Zitronensauce Salzkartoffeln und Spinat oder	Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce auf Buttertoast und Gemüsejulienne oder	Gebratenes Pferdefilet AU an Pfeffersauce mit Brätlerkartoffeln und Gemüsegarnitur oder
Menu 3	Bananencurry mit Mandelreis ****	Spargelrisotto mit Rüebli ****	Kartoffelküchlein mit Bratkäse und Mischgemüse ****	Linsen-Gemüseeintopf ****	Mit Käse gratinierte Griessschnitten und Gemüse ****	Kichererbsenbällchen an Joghurtsauce mit Dampfkartoffeln und Gemüsejulienne ****	Gemüseauswahl mit Brätlerkartoffeln ****
Tagesdessert	Aprikosenwähe oder Frucht aus Korb	Tiroler-Cake oder Frucht aus Korb	Apfelkompott oder Frucht aus Korb	Götterspeise	Schwedentörtli oder Frucht aus Korb	Sacherschnitte oder Frucht aus Korb	Dessertvariation oder Frucht aus Korb
Abendessen	Spaghetti Napoli und Suppe	Fruchtwähe und Suppe	Süsser Hefestollen und Suppe	Milchreis mit Früchtekompott und Suppe	Käsewähe und Suppe	Wurstkäsesalat garniert und Suppe	Salamisilserli und Suppe

Spruch des Tages:	An dem Punkt, wo der Spass aufhört, beginnt der Humor.	Lebensklugheit bedeutet: alle Dinge möglichst wichtig, aber keines völlig ernst nehmen.	Freude ist die Sonne, die hinter einem schwarzen Wald oder einer Bergwand aufgeht.	Alle guten Vorsätze haben etwas Verhängnisvolles. Sie werden unweigerlich zu früh gefasst.	Das meiste auf der Welt erledigt sich von selbst, wenn man ihm Zeit dazu lässt.	An sich ist nichts gut oder böse; das Denken macht es erst dazu.	Es gibt eine Vernunft des Herzens, die der Verstand nicht kennt.
Autor:	Werner Finck	Arthur Schnitzler	Zenta Maurina	Oscar Wilde	Thomas Carlyle	William Shakespeare	Blaise Pascal

Allergene & Herkunft

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Produkte, Lebensmittelunverträglichkeit und Allergene.

Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert.
Ausnahmen werden separat deklariert.

Weinempfehlung

Weisswein	Rotwein
Leutschner Riesling-Sylvaner AOC Schwyz 2018 CHF 6.- pro 1 dl	Lattenberg, Zweifel Pinot Noir AOC Zürichsee 2018 CHF 6.- pro 1 dl

Tertianum AG
Residenz Brunnehof

Industriestrasse 10
8610 Uster

Tel. 044 905 26 26
Fax 044 905 26 00

brunnehof@tertianum.ch
www.brunnehof.tertianum.ch