TERTIANUM

Wochenmenuplan für die Woche 18

Datum:	Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024	Samstag, 4. Mai 2024	Sonntag, 5. Mai 2024
Suppe	Passierte Gemüsesuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Gemischter Salat **** **Menu 1** Rindshohrückensteak CH mit Kräuterbutter Ofenkartoffeln und Fenchel oder **Menu 2** Tessiner Kaninchenragoût HU mit Polenta und Fenchel oder **Menu 3** Polenta mit Gemüse **** **Tagesdessert** Schoggicrème oder Frucht aus Korb	Selleriecrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Saisonsalat **** **Menu 1** Trutengeschnetzeltes CH an Thaicurrysauce mit Gemüsereis oder **Menu 2** Gebratenes Frischlachssteak NO an Zitronensauce mit Kartoffelspinatgratin oder **Menu 3** Kartoffelspinatgratin mit Spiegelei **** **Tagesdessert** Heissi Liäbi oder Frucht aus Korb	Klare Fenchelsuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Salatbouquet mit kleiner Vorspeise **** **Menu 1** Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Brokkoli oder **Menu 2** Pouletbrüstli CH an Estragonsauce mit Gemüsestrudel oder **Menu 3** Kartoffelstock mit Gemüse **** **Tagesdessert** Rhabarberkompott oder Frucht aus Korb	Kressecrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Gemischter Salat **** **Menu 1** Schweinskotelett CH vom Grill mit Bratkartoffeln und Vichyrüebli **Menu 2** Fleischlasagne CH aus dem Ofen **Menu 3** Crêpes mit Gemüse gefüllt **** **Tagesdessert** Jamaicaglace oder Frucht aus Korb	Gemüsebouillon oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Saisonsalat **** **Menu 1** Gehacktes CH mit Hörnli und Apfelmus oder **Menu 2** Seeteufelmedaillons IS gebraten an Weissweinsauce mit Wildreis und Spinat oder **Menu 3** Chäshörnli mit Bölläschweitzi und Apfelmus **** **Tagesdessert** Fruchtsalat oder Frucht aus Korb	Haferflockencrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Salatbouquet **** **Menu 1** St. Galler Schüblig CH mit Kartoffelsalat oder **Menu 2** Lammhüftli AU an Schalottenjus mit Bröselkartoffeln und Peperonata oder **Menu 3** Tofuschnitzel mit Peperonata und Bröselkartoffeln **** **Tagesdessert** Orangencake oder Frucht aus Korb	Brennesselsuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Kleine Vorspeise mit Salat **** **Menu 1** Kalbsrücken CH aus dem Ofen an Rosmarinjus mit neuen Kartoffeln und Marktgemüse oder **Menu 2** Maispoulardenbrust FR an Senfsauce mit Griessschnitten und Marktgemüse oder **Menu 3** Gemüseteller mit neuen Kartoffeln **** **Tagesdessert** Panna cotta oder Frucht aus Korb
Abendessen	Penne an Tomatensauce und Suppe	Fruchtwähe und Suppe	Apfelküchlein mit Vanillesauce und Suppe	Rösti mit Gemüse und Suppe	Käsequiche mit Salat und Suppe	Rohschinken CH mit Melone und Suppe	Canapés und Suppe

Spruch des Tages:	Für den Optimisten ist Leben kein Problem, sondern bereits die Lösung.	Wo man Liebe aussät, da wächst Freude empor.	Ein Kluger bemerkt alles. Ein Dummer macht über alles eine Bemerkung.	Wende dein Gesicht der Sonne zu, dann fallen die Schatten hinter dich.	Wenn Aerger dich überkommen will, denke an Gegenteiliges.	Viele Menschen versäumen das kleine Glück, während sie auf das grosse vergebens warten.	Nicht alles, was man zählen kann, zählt, und nicht alles, was zählt, kann man zählen.
Autor:	Marcel Pagnol	Shakespeare	Heinrich Heine	Sprichwort aus Thailand	C.v. Tschudi	Pearls S. Buck	Albert Einstein

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

Leutschner
Riesling-Sylvaner
AOC Schwyz 2018
CHF 6.- pro 1 dl

Rotwein

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