# Menüplan KW 18 vom 28.04.25 bis 02.05.25

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menu 1** | Lachsmedaillon (Färöer)<br>Kräutersauce<br>Butterreis<br>Knackerbsen | Brokkoligratin<br>Rahm<br>Käse<br>Spätzli | Rindsragout<br>Morchelsauce<br>Kartoffelstock<br>Zucchetti | Gebratene Pouletbrust<br>Frischkäsesauce<br>Nudeln<br>Rüebli | Nussbraten<br>Tomatensauce<br>Salzkartoffeln<br>Bohnen |
| **Menu 2** | Gebackene Halloumi<br>Sauerrahm<br>Auberginen<br>Bratkartofflen | | Gefüllte Peperoni «Tex-Mex»<br>Vegi-Hack<br>Indianderbohnen<br>Pilawreis | Gekochte Eier<br>Safransauce<br>Polenta<br>Kohlrabi | |

**Zusätzlich wird Blattsalat und Gemüse für Sticks mitgeliefert.**
**Tel. Nr. Küche: 031 828 22 25**

Stiftung Hofmatt Uettligen
www.hofmattuettligen.ch
Hofmattweg 2
3043 Uettligen
031 828 22 22
info@hofmattuettligen.ch

**Deklaration:** Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz. Allfällige Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.