TERTIANUM

Wochenmenuplan für die Woche 17

Datum:	Montag, 21. April 2025	Dienstag, 22. April 2025	Mittwoch, 23. April 2025	Donnerstag, 24. April 2025	Freitag, 25. April 2025	Samstag, 26. April 2025	Sonntag, 27. April 2025
Suppe	Rüeblicrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Kleine Vorspeise mit Salat **** **Menu 1** Kalbsgeschnetzeltes CH Casimir mit Madelreis und Früchten oder **Menu 2** Kaninchenkeule HU geschmort mit Polenta und Peperonigemüse oder **Menu 3** Bananencurry mit Mandelreis **** **Tagesdessert** Aprikosenwähe oder Frucht aus dem Korb	Gemüsecrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Saisonsalat **** **Menu 1** Rindsplätzli CH mit Kräuterbutter Würfelkartoffeln und Rüebli oder **Menu 2** Lachstranche NO pochiert an Sauce Hollandaise mit Spargelrisotto und Rüebli oder **Menu 3** Spargelrisotto mit Rüebli **** **Tagesdessert** Tiroler Cake oder Frucht aus dem Korb	Klare Frühlingszwiebelsuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Salatbouquet **** **Menu 1** Kalbsrollbraten CH an Bratensauce mit Kartoffelstock und Mischgemüse oder **Menu 2** Lammfleischspiess AU mit Trockenreis und Mischgemüse oder **Menu 3** Nasi Goreng **** **Tagesdessert** Apfelkompott oder Frucht aus dem Korb	Maiscrème oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Gemischter Salat **** **Menu 1** Schweinsschnitzel CH an Rahmsauce mit Spargelravioli und gedämpfte Tomate oder **Menu 2** Wurstgulasch CH mit Schnittlauchkartoffeln und gedämpfter Tomate oder **Menu 3** Linsen-Gemüseeintopf **** **Tagesdessert** Götterspeise oder Frucht aus dem Korb	Gurkensuppe mit Dill oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Saisonsalat **** **Menu 1** Kalbsvoressen CH aus dem Römertopf mit Griessschnitten und Spinat oder **Menu 2** Felchenfilet FI gebraten an Zitronensauce Salzkartoffeln und Spinat oder **Menu 3** Mit Käse garnierte Griessschnitten und Gemüse **** **Tagesdessert** Schwedentörtli oder Frucht aus dem Korb	Linsensuppe oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Salatbouquet **** **Menu 1** Siedfleisch vom Schulterspitz CH an Meerrettichsauce Dampfkartoffeln und Gemüsejulienne oder **Menu 2** Pouletgeschnetzeltes CH an Champignonrahmsauce auf Buttertoast und Gemüsejulienne oder **Menu 3** Kichererbsenbällchen an Joghurtsauce mit Dampfkartoffeln und Gemüsejulienne **** **Tagesdessert** Sacherschnitte oder Frucht aus dem Korb	Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen oder Orangen- / Tomatenjus **** **Vorspeise** Kleine Vorspeise mit Salat **** **Menu 1** Kalbssteak CH an Calvadosrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur oder **Menu 2** Gebratenes Pferdefilet AU an Pfeffersauce mit Brätlerkartoffeln und Gemüsegarnitur oder **Menu 3** Gemüseauswahl mit Brätlerkartoffeln **** **Tagesdessert** Dessertvariation oder Frucht aus dem 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:	Warten und hoffen sind zwei Grundpfeiler der menschlichen Weisheit.	Das Leben besteht aus vielen kleinen Münzen, und wer sie aufzuheben weiss, hat ein Vermögen.	Ohne Gefühl, ohne Herz gibt es keinen wahrhaften Erfolg und keinen Inhalt unseres Daseins.	Unser wahres Glück ist vom Glück unabhängig.	Sorgt immer für den Augenblick, und Gott lasst für die Zukunft sorgen.	Es gibt ein erfülltes Leben trotz vieler unerfüllter Wünsche.	Es ist nichts zu fürchten als die Furcht.
Autor:	Francesco D. Guerrazzi	Jean Anouilh	Vauvenargues	Blaise Pascal	Christoph Martin Wieland	Dietrich Bonhoeffer	Ludwig Börne

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