

# Menüplan Restaurant

	Kispi - Menü	Vegi - Menü
<b>Montag</b> <b>28. April 2025</b>	Suppe Gärtnerinnen Art <sup>A,G,I</sup> Hacksteak <sup>A,C,G,J</sup> Bratenjus <sup>A,F</sup> Spätzli <sup>A,C,G</sup> Kohlrabi und Karotten <sup>G</sup>	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Paella vegetarisch <sup>I</sup> Zwiebelringe <sup>A</sup> Marinierte Fetawürfel <sup>G</sup> Menüsalat
<b>Dienstag</b> <b>29. April 2025</b> 	<b>VEGI TAG</b> Bärlauchcremesuppe <sup>A,G</sup> Kichererbsen-Blumenkohl-Curry <sup>A,F,J,K</sup> Couscous <sup>A</sup> Menüsalat	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Frühlingsrollen <sup>A,J</sup> Sweet Chili Sauce Gebratene Glasnudeln <sup>F,K</sup> Wokgemüse <sup>F,K</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>30. April 2025</b>	Tomatencremesuppe <sup>G,I</sup> Lasagne al forno <sup>A,C,F,G,I</sup> Menüsalat	Gemüsebouillon mit Backerbsen <sup>A,C,G</sup> Lasagne con Lenticchie <sup>A,C,G,I</sup> Menüsalat
<b>Donnerstag</b> <b>01. Mai 2025</b>	Linsensuppe <sup>A,G,I</sup> Knuspriges Pouletschnitzel <sup>A,C,I,J</sup> Broccoli <sup>G</sup> Zitronenschnitz Kartoffelsalat <sup>J,L</sup>	Gemüsebouillon mit Quinoa Gemüsestrudel <sup>A,C,G,I</sup> Tomatensalsa Menüsalat
<b>Freitag</b> <b>02. Mai 2025</b>	Karottencremesuppe <sup>A,G</sup> Lachsforelle sautiert <sup>D</sup> schaumige Salbeibutter <sup>G</sup> Fregulasotto <sup>A,C,G</sup> Lauchgemüse	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Mariniertes Fetakäse <sup>G</sup> Gebackene Süsskartoffeln Piemonteser Gemüse <sup>I</sup> Griechischer Joghurt <sup>G</sup>
<b>Samstag</b> <b>03. Mai 2025</b>	Süsskartoffelcremesuppe <sup>A,G,I</sup> Pouletgeschnitzel Süss - sauer Sauce <sup>F,L</sup> Basmatireis Chinakohl <sup>F,K</sup>	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Tomatenravioli <sup>A,C,G</sup> Pesto Genovese Grillgemüse Menüsalat
<b>Sonntag</b> <b>04. Mai 2025</b>	Erbsencremesuppe <sup>A,G</sup> Rindsbraten Salbeijus <sup>A,F</sup> Pappardelle <sup>A,C</sup> Bohnen <sup>G</sup>	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Rösti-Frischkäserollen <sup>G</sup> Rüebliduet <sup>G</sup> Joghurtdip <sup>G</sup> Menüsalat

Menü am Abend: Das Tagesangebot wird ab 15:00 Uhr im Restaurant ausgehängt

# Menüplan Restaurant

	Kispi - Menü	Vegi - Menü
<b>Montag</b> <b>05. Mai 2025</b>	Gemüsecremesuppe <sup>G</sup> Rostbratwurst Thymiansauce <sup>A,F,I</sup> Neue Kartoffeln Geschmorter Kabis	Gemüsebouillon mit Tofu <sup>F</sup> Broccoli-Ricotta Ball <sup>A,C,G</sup> Linsen-Mais Couscous Ratatouillegemüse
<b>Dienstag</b> <b>06. Mai 2025</b>	Rote Bohnensuppe Poulet-Involtini <sup>G</sup> Tomatenjus <sup>A,F</sup> Orecchiette <sup>A</sup> Frühlingsgemüse	Gemüsebouillon mit Reis Sonnenblumentätschli <sup>A,C,G,I,J</sup> Morchelsauce <sup>A,G</sup> Kartoffelstock <sup>G</sup> Erbsen <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>07. Mai 2025</b> 	<b>VEGI TAG</b> Tomatencremesuppe <sup>G,I</sup> Crispy Tofu <sup>A,C,F,G</sup> Sweet Chili Sauce Biryani-Reis <sup>G,J</sup> Pak Choi <sup>K</sup>	Gemüsebouillon mit Eierfäden <sup>C</sup> Vegi-Gyros Couscous <sup>A</sup> Minzsojadip <sup>F</sup> Tomatensalat <sup>L</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>08. Mai 2025</b>	Gemüsesuppe Dörfliche Art <sup>A,G</sup> Kispi Burger <sup>A,C,G,I,J,K</sup> Gruyere <sup>G</sup> Country fries Tomate, Zwiebel, Gurke & Salat	Gemüsebouillon mit Croutons <sup>A</sup> Kispi Burger vegi <sup>A,C,G,K</sup> Gruyere <sup>G</sup> Country fries Tomate, Zwiebel, Gurke & Salat
<b>Freitag</b> <b>09. Mai 2025</b>	Spargelcremesuppe <sup>A,G</sup> Gewürz-Lachsfilet <sup>D,K</sup> Zitronensauce <sup>A,G</sup> Pappardelle <sup>A,C</sup> Gurkensalat <sup>G,L</sup>	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Röstipizza <sup>G</sup> Menüsalat
<b>Samstag</b> <b>10. Mai 2025</b>	Pfälzercremesuppe <sup>A,G</sup> Pouletpiccata <sup>A,C,G</sup> Kartoffel Hasselback <sup>G</sup> Peperonata	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Samosa Vegi <sup>A</sup> Süss - sauer Sauce <sup>F,L</sup> Basmatireis Wokgemüse <sup>F,K</sup>
<b>Sonntag</b> <b>11. Mai 2025</b>	Griesssuppe mit Gemüsewürfel <sup>A,G,I</sup> Kalbsragout <sup>A,F,I</sup> Bramata-Polenta <sup>A,C,F,G</sup> Broccoli <sup>G</sup>	Gemüsebouillon mit Einlage <sup>A,C</sup> Sellerieschnitzel <sup>A,C,G,I</sup> Tomatensauce Spaghetti <sup>A</sup> Menüsalat

Menü am Abend: Das Tagesangebot wird ab 15:00 Uhr im Restaurant ausgehängt

# Allergene & Herkunft

## ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltige Getreide	<b>H</b> Hartschalenfrüchte
<b>B</b> Krebstiere	<b>I</b> Sellerie
<b>C</b> Eier von Geflügel	<b>J</b> Senf
<b>D</b> Fische	<b>K</b> Sesamsamen
<b>E</b> Erdnüsse	<b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen	<b>M</b> Lupinen
<b>G</b> Milch	<b>N</b> Weichtiere

## HERKUNFT FLEISCH

<b>Geflügel</b> (Poulet & Truthahn)	Schweiz	<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz	<b>Lammfleisch</b>	Schweiz
<b>Rindfleisch</b>	Schweiz	<b>Wildfleisch</b> (Hirsch & Reh)	Österreich/Deutschland

## HERKUNFT BACKWAREN

<b>Mais-Buttergipfel</b>	Liechtenstein	<b>Pain au Chocolat</b>	Frankreich
<b>Knusper-Korn-Gipfel</b>	Schweiz	<b>Laugenecke</b>	Schweiz
<b>Buttergipfel</b>	Frankreich	<b>Aprikosen-Gipfel</b>	Italien
<b>Restliche Backwaren</b>	Schweiz	<b>Restliches</b>	Schweiz
		<b>Süssteiggebäck</b>	

## HERKUNFT FISCH

Ursprungsland | Fanggebiete | Fangmethode

<b>Kabeljau</b> Island Nordostatlantik, Ostsee   Schleppnetze	<b>Lachs</b> Schottland / Norwegen Aquakultur / Wildfang
<b>Scholle</b> Niederlande Nordostatlantik   Wildfang / Schleppnetze	<b>Hering</b> Nordostatlantik Schleppnetze
<b>Zander</b> Europa Binnengewässer   Kiemennetze	<b>Crevetten</b> Vietnam Aquakultur
<b>Forelle / Lachsforelle</b> Italien / Dänemark Aquakultur	<b>Meeresfrüchte</b> Ostatlantik / Westatlantik / Westlicher Indischer Ozean Aquakultur / Haken / Langleine / Reusen / Fallen

**Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.**