

	<b>Stollenweid Tagesmenü</b>	<b>Stollenweid Vegi</b>	<b>Stollenweid Abend</b>
	<b>Mittag</b>	<b>Mittag</b>	
<b>Montag</b> <b>21.04.2025</b>	Gebratene Schweinsschulter Zitronensauce Griess-Herzen Rüeblistäbli Süssmostcreme garniert	Vegetarischer Braten Zitronensauce Duchesse-Kartoffeln Broccoli Süssmostcreme garniert	Apfelstrudel an Vanillesauce
<b>Dienstag</b> <b>22.04.2025</b>	Ungarisches Rindsgulasch Breite Nudeln Lattich	Ungarisches Tofu-Gulasch Breite Nudeln Aubergine aus dem Ofen	Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce auf buntem Salatteller
<b>Mittwoch</b> <b>23.04.2025</b>	Kalbsbratwurst mit Bärlauch Zwiebelsauce Rösti Grill Tomaten	Rösti mit einem Pilzragout und Spiegelei Kefen	Café complet mit Fleisch-/Käseplatte Butter und Konfi Brot
<b>Donnerstag</b> <b>24.04.2025</b>	Mediterraner Brätbraten mit Tomaten und Kräuter Jus Hörnli Romanesco	Soja- Bolognese mit Tomaten und Kräuter Hörnli gelbe Bohnen	Münchner Weisswurst süsser Senf Brezel
<b>Freitag</b> <b>25.04.2025</b>	Paniertes Seelachsfilet Zitronen- Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat	Paniertes Quornschnitzel Zitronen- Mayonnaise Salzkartoffeln Pfälzer Rüebl	Heisse Chäschüechli Selleriesalat Waldorf
<b>Samstag</b> <b>26.04.2025</b>	Spaghetti al pesto mit Pinienkernen Parmesan Fenchel geschmort	Spaghetti Toscana mit Dörrtomaten, Safranfäden und schwarze Oliven grüne Spargeln	Laumwarme Rhabarber-Wähe
<b>Sonntag</b> <b>27.04.2025</b>	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Gemüse garnitur  Savarin mit Früchten oder Fruchtsalat	Tofugeschnetzeltes mexikanischer Art Spätzli Gemüse garnitur  Savarin mit Früchten oder Fruchtsalat	Café complet mit Fleisch-/Käseplatte Butter und Konfi Brot