

Mittagessen Beverin / Waldhaus

	Menü Gastro-Tipp	Menü Vegi-Teller	Tages-Hit
Montag 28.4.2025	<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i> *** <i>Saisonsalate am Vitaminbuffet</i> *** <i>Rotes Rindscurry (CH) mit Gemüse, dazu</i> <i>Basmatireis</i> *** <i>Schokoladenmuffin</i> ***	<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i> *** <i>Saisonsalate am Vitaminbuffet</i> *** <i>Röstitaschen mit Käse-Kräuterfüllung auf</i> <i>Gemüseragout</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Dienstag 29.4.2025	<i>Wurzelschaumsuppe</i> *** <i>Bunte Marktsalate am Buffet</i> *** <i>Hacktäschli (CH) mit Bratensauce dazu</i> <i>Butterhörnli</i> <i>und buntes Gemüse</i> *** *****	<i>Wurzelschaumsuppe</i> *** <i>Bunte Marktsalate am Buffet</i> *** <i>Knusprige Frühlingsrollen auf Asiagemüse</i> <i>und Sweet-Chillisauc</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Mittwoch 30.4.2025	<i>Brotsuppe</i> *** <i>Knackige Salate am Buffet</i> *** <i>Pouletroulade (CH) mit Lyoner Kartoffeln,</i> <i>dazu grüne Spargeln mit Sauce</i> <i>Hollandaise</i> *** *****	<i>Brotsuppe</i> *** <i>Knackige Salate am Buffet</i> *** <i>Zucchini-Frischkäse-Cordon-Bleu mit</i> <i>Kartoffel-Twister und buntes Gemüse</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Donnerstag 1.5.2025	*** <i>Buffettime: Unsere Küchenbrigade zaubert</i> <i>Euch heute ein gesundes und vielfältiges</i> <i>Buffet</i> <i>mit vielen, bunten Gerichten.</i> *** *****	*** <i>Buffettime: Unsere Küchenbrigade zaubert</i> <i>Euch heute ein gesundes und vielfältiges</i> <i>Buffet</i> <i>mit vielen, bunten Gerichten.</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Freitag 2.5.2025	<i>Frühlingszwiebelsuppe asiatisch gewürzt</i> *** <i>Taufrische Salate vom Buffet</i> *** <i>Fisch "nach Fang" nach Bordolaiser Art</i> <i>Pilaw Reis</i> <i>Gemüse-Auswahl</i> *** *****	<i>Frühlingszwiebelsuppe asiatisch gewürzt</i> *** <i>Taufrische Salate vom Buffet</i> *** <i>Spargeln mit neuen Bratkartoffeln,</i> <i>Cherry-Tomaten,</i> <i>Erbsen, verfeinert mit Pesto</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Samstag 3.5.2025	<i>Currysuppe</i> *** <i>Bunte Saisonsalate am Xundbuffet</i> *** <i>Tortellini con Carne dazu eine</i> <i>Basilikum-Tomatensauce</i> <i>und Parmesan</i> *** *****	<i>Currysuppe</i> *** <i>Bunte Saisonsalate an der Xundbar</i> *** <i>Tortellini con Verdura dazu eine</i> <i>Basilikum-Tomatensauce</i> <i>und Parmesan</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage
Sonntag 4.5.2025	<i>Zitronengrassuppe</i> *** <i>Kleine Salatschüssel</i> *** <i>Glasierter Kalbsbraten (CH) mit</i> <i>Rahmsauce</i> <i>dazu Quarkpizokel und grüne Bohnen</i> *** *****	<i>Zitronengrassuppe</i> *** <i>Kleine Salatschüssel</i> *** <i>Quormgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu</i> <i>Quarkpizokel und grüne Bohnen</i> *** *****	Gemäss Aushang / Beilage

Wir beziehen unsere Produkte aus folgenden Regionen: Fleisch aus Graubünden / Schweiz. Geflügel aus Malans (GR) und St. Gallen.
Kaninchen aus der Schweiz / Fisch aus Graubünden, Tessin, Gattikon, Brüggl-Sattel, Bodensee, Sempachersee,
Krevetten aus Rheinfelden (AG) / Lamm aus Graubünden / Prättigau.
Ente aus Appenzell / Wild aus Domleschg, Heinzenberg, Prättigau, Davos-Klosters und Savognin.
Über Inhaltsstoffe und Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Tages-Hit Klinik Waldhaus Chur

<p>Montag, 28. April 2025</p>	<p>Schweinskotelett mit Pommes duchesse und Rüebl-Erbsen Gemüse</p>
<p>Dienstag, 29. April 2025</p>	<p>Rosa gebratenes Lammkarree mit Gnocchi und Frühlingsgemüse</p>
<p>Mittwoch, 30. April 2025</p>	<p>Gebratenes Doradenfilet mit Bärlauchrisotto und Bohnen</p>
<p>Donnerstag, 1. Mai 2025</p>	<p>Rindsburger mit Pfefferkruste Bergkäse, Tomatenmarmelade und Pommes frites</p>
<p>Freitag, 2. Mai 2025</p>	<p>Zitronenpouletbrust mit Kräuter-Orzo und buntem Gemüse</p>
<p>Samstag, 3. Mai 2025</p>	<p>Pouletschnitzel «Wiener Art» mit Pommes frites und Gemüse</p>
<p>Sonntag, 4. Mai 2025</p>	<p>Pouletschnitzel «Wiener Art» mit Pommes frites und Gemüse</p>

Preise: Intern CHF 13.00 / Extern CHF 18.00