

Menüplan 21. – 27. Juni 2021

	Wochenhit am Mittag (werktags)	Salatbuffet, Tagessuppe Wurst-Käsesalat garniert mit Ei und verschiedene Salate Tagesdessert	
	Mittagessen Fleisch	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Spargeln mit Rohschinken, Käseteller mit Gschwellti, Wurstsalat
Montag	Salatteller / Gemüsecrèmesuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Bohnen	Salatteller / Gemüsecrèmesuppe Gemüsepaella	Schinkengipfeli Tomatensalat mit Mozarella
Dienstag	Salatteller / Bouillon mit Sternli Hacktätschli an Senfsauce Kartoffelstock Ratatouille	Salatteller / Bouillon mit Sternli Pfannkuchen gefüllt mit Champignons Gemüsebouquet	Birchermüesli mit Rahm Dinkelbrot
Mittwoch	Salatteller / Mangosuppe Pouletbrüstli an Currysauce Basmati- Reis Broccoli Marmorcake	Salatteller / Mangosuppe Kartoffelpastetli gefüllt mit Gemüsewürfeli Romanesco mit Mandelbutter Marmorcake	Süzlzi mit Schinken und Ei garniert Roggenbrot
Donnerstag	Salatteller / Bouillon mit Croûtons Kalbsvoressen mit Gemüse Polenta Schwarzwurzeln mit Schnittlauch	Salatteller / Bouillon mit Croûtons Spiegelei auf Rösti und mit Gemüse umlegt	Früchtewähe mit Rahm
Freitag	Salatteller / Tomatencrèmesuppe Fitnesssteller mit Zander Chnusperli (D) Himbeertörtli	Salatteller / Tomatencrèmesuppe Aelplermagronen mit Zwiebeln Apfelmus Himbeertörtli	Kartoffelsalat mit Chriesiwurst
Samstag	Salatteller / Tagessuppe Fleischkäse „us em Ofen“ Müscheli Glasierte Karotten	Salatteller / Tagessuppe Quinoatätschli mit Kräuterquark Bratkartoffeln Bohnen	Mostbröckli – Teller garniert Grahambrot
Sonntag	Salatteller / Kraftbrühe mit Gemüse Kalbsbraten an Pilzsauce Kartoffelkroketten Gemüsebouquet Vanilleglace mit Beeren	Salatteller / Kraftbrühe mit Gemüse Currygemüse im Reising Broccoli Vanilleglace mit Beeren	Cafe Complet

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Bei Fragen über allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.