

Menuplan

20. Juni – 26. Juni 2022

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 20. Juni	Selleriecrème Lammgeschnetzeltes (NZ) mit Polenta und Sommergemüse Schoggi-crème mit Bananen	Selleriecrème Spinat-Feta-Tomatenkuchen dazu Rüebli à la crème Schoggi-crème mit Bananen	Tomatenrisotto mit Reibkäse und Grosis- Salat
Dienstag, 21. Juni	Hausfrauensuppe Toast Hawaii mit Schinken*, Ananas und Raclette Käse Mit Vanillecrème gefüllte Windbeutel	Hausfrauensuppe Kichererbsen-Früchtecurry mit Mandeln und Basmatireis Mit Vanillecrème gefüllte Windbeutel	Omeletten mit Kirschenkompott
Mittwoch, 22. Juni	Tomaten-crème Hackbraten* mit Senfsauce dazu Müscheli und Peperonata Erdbeeren Diplomat	Tomaten-crème Gemüse-Fritto-Misto auf Basilikumsauce mit Schnittlauchkartoffeln Erdbeeren Diplomat	Käseteller mit Früchten und Nüssen garniert dazu Gschwellti
Donnerstag, 23. Juni	Spargel-crème Kalbsvoressen mit Gemüsewürfeli und Blätterteigstern dazu Kartoffelstock Melonensalat mit Rahm	Spargel-crème Spaghetti mit Gemüserahmsauce Melonensalat mit Rahm	Wurstsalat* an Senfsauce und Schnittlauchbrötli
Freitag, 24. Juni	Brotsuppe Fischfilets Bordelaise mit Gemüserais und Kräutertomaten Hausgebäck	Brotsuppe Frühlingsrollen auf Mischgemüse mit Mango-Dip Hausgebäck	Im Ei gebratene Griessschnittli mit Beerenkompott
Samstag, 25. Juni	Zwiebelsuppe Mit Käse überbackene Fleischlasagne* Aprikosenkompott mit Vanillerahm	Zwiebelsuppe Gemüsestrudel mit Rüebli und Selleriemousse Aprikosenkompott mit Vanillerahm	Bündner- Gerstensuppe mit Zopfteigbrötli
Sonntag, 26. Juni	Bouillon mit Flädli Kalbsschulterbraten an Kräutersauce dazu Kartoffel- galletten, Kohlrabi und Bohnen Glace mit Rahm	Bouillon mit Flädli Gekochte Eier mit Buttersauce auf Blattspinat dazu Couscous Glace mit Rahm	Café Complet mit Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)