

# Menüplan Woche 23 3.6.2024. bis 9.6.2024

|   | <b>Montag</b><br>3.6.2024  | <b>Dienstag</b><br>4.6.2024                               | <b>Mittwoch</b><br>5.6.2024  | <b>Donnerstag</b><br>6.6.2024                     | <b>Freitag</b><br>7.6.2024  | <b>Samstag</b><br>8.6.2024                                  | <b>Sonntag</b><br>9.6.2024                                     |
|---|--|---|--|---|---|---|--|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Gemüsecremesuppe   | Süsskartoffel-Kokossuppe                                  | Kohlrabencremesuppe  | Märitsuppe  | Brotcremesuppe  | Spinatcremesuppe  | Tomatencremesuppe  |
| <b>Tagessalat</b>   | Salat vom Buffet   | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet   | Salat von Buffet                                  | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet   |
| <b>Menu</b>   | Bauernbratwurst<br>Zwiebelsauce<br>Lyoner Kartoffeln<br>Ofentomate   | Schweinsragout<br>Thymiansauce<br>Tagliatelle<br>Kohlrabi | Grillplausch<br>Diverse Saucen<br>Country Cuts<br>Mischgemüse                  | Poulet Geschnetzeltes<br>"Casimir"<br>Basmatireis | Eglifilet im Bierteig (1)<br>Tartaresauce<br>Salzkartoffeln<br>Rahmspinat | Spargel Ravioli<br>Rahmsauce<br>Konfierte Cherry<br>Tomaten | Kalbsgeschnetzeltes<br>Zürcher Art<br>Rösti<br>Frühlingsgemüse |
| <b>Menu (vegetarisch)</b>   | Pfannkuchen mit<br>Spinatfüllung<br>Rahmsauce<br>Lyoner Kartoffeln<br>Ofentomate   | Quornragout<br>Thymiansauce<br>Tagliatelle<br>Kohlrabi    | Vegetarischer<br>Grillplausch<br>Diverse Saucen<br>Country Cuts<br>Mischgemüse | Gemüsecurry mit<br>Kichererbsen<br>Basmatireis    | Gemüsenuggets<br>Tartaresauce<br>Salzkartoffeln<br>Rahmspinat             | Spargel Ravioli<br>Rahmsauce<br>Konfierte Cherry<br>Tomaten | Überbackene Rösti mit<br>Frühlingsgemüse                       |
| <b>Frühlingskarte</b>   | Von Montag bis Freitag bietet unserer Frühlingskarte alternative Gerichte zum Mittagsmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen. |   |  |   |   |   |  |
| <b>Tagesdessert</b>   | Joghurtcreme mit Mango   | Schokoladencake   | Bayerische Creme mit Erdbeeren   | Zitronenroulade                                   | Caotinamousse   | Fruchtsalat   | Williamstorte  |
| <b>Abendessen</b><br><i>Abendsuppe nach Angebot</i>                                   | Gebratene Cervelat<br>Senf<br>Hörnlistalat   | Birchermüesli<br>Weggli                                   | Käseküchlein<br>Blattsalat   | Belegte Brötli mit<br>Spargel, Ei und<br>Schinken | Truten Schinken-Teller<br>Brot und Butter                                 | Fruchtkuchen mit Apfel<br>mit Schlagrahm                    | Cafe Complet<br>"Traditionell"<br>Zopf und Butter              |
| <b>Abendessen (vegetarisch)</b><br><i>Abendsuppe nach Angebot</i>                     | Vegetarisches Wienerli<br>Senf<br>Hörnlistalat   | Birchermüesli<br>Weggli                                   | Käseküchlein<br>Blattsalat   | Belegte Brötli mit<br>Spargel, Ei und Sellerie    | Gruyère-Teller<br>Brot und Butter   | Fruchtkuchen mit Apfel<br>mit Schlagrahm                    | Cafe Complet<br>"Traditionell"<br>Zopf und Butter              |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. 1) Eglifilet, Binnenfischerei, (Russland)