

Menuplan

9. Mai – 15. Mai 2022

| | Mittagessen | Mittagessen vegetarisch | Abendessen |
|------------------------|---|--|---|
| Montag, 9. Mai | Blumenkohlcrème Gefüllte Pouletschenkel-Steak an Cognacsauce mit Krawättli und Sommergemüse Früchte-Quarkcrème | Blumenkohlcrème Gefüllte Tomaten mit Basilikumsauce und Kartoffelgaletten Früchte-Quarkcrème | Schinkengipfeli* mit Gemüsesalat |
| Dienstag, 10. Mai | Lauchsuppe Hackfleisch*- Kohlrabigratin mit Petersilienkartoffeln Himbeeren mit Vanillerahm | Lauchsuppe Frische Spargeln mit Sauce- Hollandaise und Schlosskartoffeln Himbeeren mit Vanillerahm | Chäs-Hörnli mit Salat |
| Mittwoch, 11. Mai | Geröstete Griesssuppe Toast Hawaii mit Schinken*, Ananas und Raclettekäse Zitronencake | Geröstete Griesssuppe Käseomeletten mit Gemüseragout Zitronencake | Apfelstrudel mit Vanillesauce |
| Donnerstag, 12. Mai | Kalbfleischcrème Rindsragout mit Paprikasauce, Griessmündli und Lattich Erdbeercrème mit Rahm | Bouillon mit Ei Kichererbsen mit Früchten an süss- sauer-Sauce mit Ebly Erdbeercrème mit Rahm | Tomatenrisotto mit Reibkäse und Grosis- Salatmischung |
| Freitag, 13. Mai | Safrancreme Fischgaletten an Dillsauce mit Salzkartoffeln und Tomaten- Zucchini-Gemüse Aprikosenkompott mit Rahm | Safrancreme Frittierte Champignons auf Thymiansauce mit Gersotto und Gemüsewürfeli Aprikosenkompott mit Rahm | Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott |
| Samstag, 14. Mai | Gerstensuppe Mit Reibkäse überbackene Lasagne Schoggi-Mousse | Gerstensuppe Gemüse-Kartoffeleintopf Schoggi-Mousse | Birchermüesli mit Brot |
| Sonntag, 15. Mai | Bouillon mit Fideli Marinierter Schweinshalsbraten* mit Kartoffelkroketten, Schwartzwurzeln und Romanesco Caramelköppli | Bouillon mit Fideli Falafel mit Chilisauce und Gemüsemix Caramelköppli | 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. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)