

Menüplan Woche 32 5.8.2024. bis 11.8.2024

	Montag 5.8.2024	Dienstag 6.8.2024	Mittwoch 7.8.2024	Donnerstag 8.8.2024	Freitag 9.8.2024	Samstag 10.8.2024	Sonntag 11.8.2024
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Bouillon mit Fideli	Selleriesuppe	Brotcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Karottencremesuppe	Zucchetticremesuppe	Bouillon mit Sherry
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Rindfleischkugeln Bratensauce Lyoner Kartoffeln Blattspinat	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Spiralen Grillgemüse	Steinpilz Risotto Mit Thymian Parmesanspähne	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Kartoffelgaletten Karottenstäbchen	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste Buttersauce Pilawreis Zucchetti	Lasagne "Al Forno" mit Rindfleisch	Kalbsschulter Balsamicosauce Gnocchi Blumenkohl Polnische Art
Menu (vegetarisch)	Soja-Gemüsebällchen Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Blattspinat	Panierter Fetakäse Aprikosen-Tomaten Chutney Spiralen Grillgemüse	Steinpilz Risotto Mit Thymian Parmesanspähne	Sojageschnetzeltes an Whiskysauce Kartoffelgaletten Karottenstäbchen	Randenschnitzel Buttersauce Pilawreis Zucchetti	Lasagne Verdura	Gnocchi "Caprese" Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella
Sommerkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Sommerkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake	Griessköppli Aprikosensauce	Moccacreme	Brownies (Deutschland)	Exotischer Fruchtsalat	Cremeschnitte
Abendessen	Wienerli Senf Kartoffelsalat	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Blattsalat	Crêpes mit Kirschenkompott	Truten Schinken-Teller garniert Brot und Butter	Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Fruchtkuchen mit Aprikosen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter Butter
Abendessen (vegetarisch)	Vegetarische Wienerli Senf Kartoffelsalat	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Blattsalat	Crêpes mit Kirschenkompott	Tete de Moine-Teller garniert Brot und Butter	Linseneintopf mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Aprikosen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" 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) Lachsfilet, Zucht, Norwegen