

Menuplan

23. Mai – 29. Mai 2022



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 23. Mai	Currysuppe Kalbsragout Marengo mit Weissweinsrisotto und Broccoli mit Eierflocken Vanillecrème mit Maraschino	Currysuppe Käsekuchen mit Apfelschnitzli Vanillecrème mit Maraschino	Belegte Brötli (Schinken*, Ei und Spargel)
Dienstag, 24. Mai	Bouillon mit Ei Gebratener Fleischkäse*, Thymian Kartoffeln, Rahmspinat Gebäck	Bouillon mit Ei Gemüsestroganoff mit Basilikumnudeln Gebäck	Milchreis mit Zimtucker und Kirschenkompott
Mittwoch, 25. Mai	Pilzcrème Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Frische Erdbeeren mit Rahm	Pilzcrème Gebratene Auberginen auf Zwiebel- Chutney dazu Bulgur Frische Erdbeeren mit Rahm	Schinkensüzli* mit Rüebli und Randensalat
Donnerstag, 26. Mai	Zwiebelsuppe Schweinsgeschnetztes* an Cognacsauce mit Spätzli und Mischgemüse Vanillecornets	Zwiebelsuppe Cappelletti Rosso mit Gemüserahmsauce Vanillecornets	Birchermüesli mit Rahm
Freitag, 27. Mai	Selleriecrème Sautierte Lachstranche dazu Pastissauce mit Kurkuma und Risi-Bisi Rhabarberkompott mit Bananen und Rahm	Selleriecrème Pilzschnitten mit Käse überbacken dazu Ofentomaten Rhabarberkompott mit Bananen und Rahm	Aprikosen- Topfenknödel mit Vanillesauce
Samstag, 28. Mai	Tomatencrème Kalbsbratwurst* mit Senfmousse dazu Teigwarensalat Blanc Manger mit Fruchtsauce	Tomatencrème Getreidegalletten mit Mangosauce und Gemüsemix Blanc Manger mit Fruchtsauce	Bündner Gerstensuppe* mit hausgemachten Brötli
Sonntag, 29. Mai	Bouillon mit Backerbsen Marinierte Rindsschulter dazu Kartoffelstock, Rüebli und Knackerbsen Erdbeertörtli	Bouillon mit Backerbsen Sellerie-Piccata dazu Tomatensauce und Magronen Erdbeertörtli	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)