

Menuplan

22. Mai – 28. Mai 2023

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 22. Mai	Currysuppe Kalbsragout Marengo dazu Weissweinsrisotto und Broccoli mit Eierflocken Vanillecrème mit Maraschino	Currysuppe Käsekuchen mit Apfelschnitzen Vanillecrème mit Maraschino	Speckrösti* mit Kopfsalat
Dienstag, 23. Mai	Bouillon mit Ei Gebratener Fleischkäse* mit Thymian-Kartoffeln und Rahmspinat Gebäck	Bouillon mit Ei Gemüsestroganoff mit Basilikumnudeln Gebäck	Tomatenrisotto mit Grosis-Salat
Mittwoch, 24. Mai	Spargelessen Kalbsgeschnetzeltes mit Mai- Morcheln und Bärlauchspätzli, dazu zweierlei Spargeln und glasierte Vichy Rüebl Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Spargelessen Pilzragout mit Bärlauchspätzli dazu zweierlei Spargeln und glasierte Vichy Rüebl Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Birchermüesli mit Rahm und Brot
Donnerstag, 25. Mai	Pilzcrème Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Berliner	Pilzcrème Gefüllte Tomaten an Estragonsauce dazu Bulgur Berliner	Schinkengipfeli* mit Rüebl- und Randensalat
Freitag, 26. Mai	Selleriecrème Pochierte Lachstranche an Pastissauce mit Kurkuma dazu Risi Bisi Rhabarberkompott mit Bananen und Rahm	Selleriecrème Pilzschnitten mit Käse überbacken dazu Ofentomaten Rhabarberkompott mit Bananen und Rahm	Aprikosen Topfenknödel mit Vanillesauce
Samstag, 27. Mai	Tomatencreme Kalbsbratwurst* mit Senfmousse und Teigwarensalat Vanille Donut	Tomatencreme Getreidegalletten mit Mangosauce und Gemüsemix Vanille Donut	Bündner* Gerstensuppe mit Tessinerbrot
Sonntag, 28. Mai	Bouillon mit Backerbsen Marinierte Rindsschulter mit Kartoffel-Gnocchi, Rüebl und Knackerbsen Schoggimousse	Bouillon mit Backerbsen Sellerie Piccata an Tomatensauce dazu Makronen Schoggimousse	Café Complet mit gemischter 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. 9.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)