

Menuplan

4. Juli – 10. Juli 2022



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 4. Juli	Rüeblicrème Poulet-Cordon bleu* dazu Kartoffelkroketten und Kohlrabi-Gratin Nussgebäck	Rüeblicrème Gefüllte Tomaten an Basilikumsauce dazu Spiralen Nussgebäck	Entlebucher-Eierrösti mit Kopfsalat
Dienstag, 5. Juli	Pilzcrème Fleischkäse* an Senfsauce dazu Reis mit gerösteten Pinienkernen und Erbsen Mornay Vanillecornets	Pilzcrème Gemüse-Lasagne Vanillecornets	Chäshörnli mit Randensalat und Brot
Mittwoch, 6. Juli	Blumenkohlsuppe Zweierlei Ragout dazu Polenta und Zucchetti mit Sauerrahm Frische Kirschen	Blumenkohlsuppe Ananas im Kokosmantel an Currysauce dazu Ebly mit Gemüwestreifen Frische Kirschen	Kartoffelreibchüechli mit Blattsalat
Donnerstag, 7. Juli	Klare Gemüsesuppe Schweinsbratwurst* an Zwiebelsauce dazu Rösti und Gemüseallerlei Himbeeren mit Rahm	Klare Gemüsesuppe Pilz-Pastetli mit Gemüse garnitur Himbeeren mit Rahm	Früchte Topfenknödel mit Vanillesauce
Freitag, 8. Juli	Bouillon mit Ei Im Ei gebratenes Fischfilets mit Tartarsauce dazu Weissweinsrisotto und Blattspinat Schwarzwälder-Schnitten	Bouillon mit Ei Sellerie Piccata mit Gemüserahmsauce und Penne Schwarzwälder-Schnitten	Schinkengipfeli mit Grosis Salatmischung
Samstag, 9. Juli	Geflügelcrème Hörnli-Hackfleisch-Eintopf mit Champignons-Curry und Sauerrahm Apfelmus mit Vanillerahm	Bouillon mit Backerbsen Gemüseragout auf Toastbrot dazu Ofentomaten Apfelmus mit Vanillerahm	Gebratene Cervelats* mit Senf dazu Kartoffelsalat und Brot
Sonntag, 10. Juli	Bouillon mit Fideli Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce dazu Butternudeln, Rahmpfirsich und Broccoli mit Ei Crèmeschnitten	Bouillon mit Fideli Früchtespiessli an süss-sauer-Sauce dazu Basmatireis Crèmeschnitten	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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)