

Menuplan

19. bis 25. Juli

Themenwoche Mexiko

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 19. Juli	Limettensuppe Schweinefleischvogel* an Rotweinsauce mit Kartoffelgnocchi und Rüebl Duo Birnenkompott mit Rahm	Limettensuppe Gemüse-Quesadillas mit Chimichurri Birnenkompott mit Rahm	Früchtekuchen mit Rahm
Dienstag, 20. Juli	Geröstete Hafersuppe Kalbfleisch-Birria (Fleisch- Bohneneintopf) und Roter Reis Flan Napolitano	Geröstete Hafersuppe Gebratene Chäs-Häppli mit Tagliatelle und Peperonata Flan Napolitano	Empanadas mit Hackfleisch und Spinat
Mittwoch, 21. Juli	Räucher-Tomatensuppe Trutenschnitzel an Tomatensauce mit Spaghetti und Gemüsestreifen Donut	Räucher-Tomatensuppe Maisplätzchen mit Tex-Mex- Salat und Salsa verde Donut	Birchermüesli und Brot
Donnerstag, 22. Juli	Knoblauchcrème Pikante Hackfleischbällchen an Peperonisauce und Süsskartoffelstock Tres Leches (Milchkuchen)	Knoblauchcrème Gefüllte Zucchetti auf Tomatencoulis und Spiralen Tres Leches (Milchkuchen)	Mexikanischer Pouletsalat und Fajitas
Freitag, 23. Juli	Rüeblicrème Sautierter St.Pierre mit Mango- Sauce, Korianderreis und Bohnenpüree Exotischer Fruchtsalat	Rüeblicrème Sellerie-Piccata mit Gemüserahmsauce und Bratkartoffeln Exotischer Fruchtsalat	Schinkengipfeli* und Grosis Salatmischung
Samstag, 24. Juli	Geröstete Maissuppe Rindfleisch-Lasagne mit Käse überbacken Schoggi-Roulade	Geröstete Maissuppe Tomatenrisotto mit Feta Schoggi-Roulade	Milchreis mit Limetten und karamellisierte Bananen
Sonntag, 25. Juli	Bouillon mit Backerbsen Kalbsrahmbraten mit Pommes frites, Bohnen und Rüebl Mango-Crème	Bouillon mit Backerbsen Mexikanische Quinoa-Gemüse-Pfanne Mango-Crème	Café complet mit Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** HU

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)