

Menuplan

08.07. -14.07.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 08. Juli	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Kaltes Roastbeef, Kräuter-Dipp Lyonerkartoffeln Zitronenschnitte	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Mariniertes Gemüse, Kräuter-Dipp Lyonerkartoffeln Zitronenschnitte	Gebratene Griessschnitte Aprikosenkompott Zimtquark Kaffee und Milch
Dienstag 09. Juli	Apfel - Erbsensuppe Salat Poulet-Meatballs, Kapernsauce Creolenreis, Tomate-Blattspinat Glace	Apfel - Erbsensuppe Salat Röstitaschen mit Kräuterquark Tomate-Blattspinat Kokoskuchen	Ungarische Gulaschsuppe Rind, Paprika, Kartoffeln Semmeli Kaffee und Milch
Mittwoch 10. Juli	Sellericremesuppe Salat Schweinspiccata, Mailänder Art Kräuterrisotto, Blumenkohl Beerenmousse	Sellericremesuppe Salat Zuchettipiccata, Champignons Kräuterrisotto, Blumenkohl Beerenmousse	Griechischer Salat Gurken, Peperoni, Zwiebeln Oliven, Fètakäse Kaffee und Milch
Donnerstag 11. Juli	"Pastaplausch im Saal" Gelberbsensuppe Salat verschiedene Pastaspezialitäten Mangoroulade	"Pastaplausch im Saal" Gelberbsensuppe Salat verschiedene Pastaspezialitäten Mangoroulade	"Götterspeise" Zwieback, Zwetschgen Vanillecreme Kaffee und Milch
Freitag 12. Juli	Spinatcremesuppe Salat Wolfsbarschfilet gebraten Couscous, Ratatouille Fruchtsalat	Spinatcremesuppe Salat Couscous mit Feigen, Nüssen Kräuter und Ratatouille Fruchtsalat	"Älplermaggaronen" Pasta , Schinken, Käse Kartoffeln und Rahm Kaffee und Milch
Samstag 13. Juli	Gemüsebouillon mit Backerbsen Salat Indisches Linsen - Daal Curry - Kokos, Gemüsewürfel Tagesdessert	Gemüsebouillon mit Backerbsen Salat Indisches Linsen - Daal Curry - Kokos, Gemüsewürfel Tagesdessert	Gebackener Fleischkäse Kartoffelsalat mit Gurken Senf Kaffee und Milch
Sonntag 14. Juli	Lauch - Specksuppe Salat Schweinshaxen Gremolata Polenta, Broccoli Eierlikör Panna Cotta	Lauchcremesuppe Salat Gerstenrisotto mit roten Bohnen Broccoli Eierlikör Panna Cotta	Cafe Complet Käseteller mit Trauben Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	Bündner Brätschnitzel Rosmarinsauce Kartoffelstock Sommergemüse	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Wild: NZ, EU Lamm: NZ Kaninchen: HU Fisch: Norwegen/Aquakultur