

Menuplan

15.07. -21.07.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 15. Juli	Rüebli- suppe Salat Poulethamburger, Currysauce Trockenreis und Erbsli Blaubeeren Muffin	Rüebli- suppe Salat Gemüseburger, Currysauce Trockenreis und Erbsli Blaubeeren Muffin	Beerenbirchermüesli Weggli und Butter Kaffee und Milch
Dienstag 16. Juli	Rindsbouillon mit Einlage Salat Griechische Gemüse- moussaka Aubergine, Kartoffel, Limone, Käse Fruchtsalat	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Griechische Gemüse- moussaka Aubergine, Kartoffel, Limone, Käse Fruchtsalat	Gerstensuppe, Gemüse und Wienerlirädli Semmeli Kaffee und Milch
Mittwoch 17. Juli	Lauch - Kartoffel- suppe Salat Kalbsadrio gebacken, Marsalajus Kräuterrisotto, Sommergemüse Bananensplit	Lauch-Kartoffel- suppe Salat Asiatische Gemüse- reispfanne Sojasauce, Quorn, Sprossen Bananensplit	"Schlorzifladen" Rahm-Quarkwähe mit Birrewegge Masse Kaffee und Milch
Donnerstag 18. Juli	Gemüsesuppe Bauernart Salat Pouletschenkel aus dem Ofen Pommes Frites, zweierlei Rüebli Gebrannte Creme	Gemüsesuppe Bauernart Salat Gefüllte Peperoni mit Grünkern, Gemüse und Ei und Käse Gebrannte Creme	Sämiger Milchreis Zimt - Zucker Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Freitag 19. Juli	Pastinakencremesuppe Salat Fischstäbli Remouladensauce Salzkartoffeln, Rahmspinat Chrisstange mit Vanillesauce	Pastinakencremesuppe Salat Ei-Soja Nuggets im Knuspermantel Salzkartoffeln, Rahmspinat Chrisstange mit Vanillesauce	Zweierlei Salami- teller garniert Zwiebelbrot, Butter Kaffee und Milch
Samstag 20. Juli	Blumenkohl - Kurkuma- suppe Salat Blätterteigkissen gefüllt Sommerliches Gemüse- ragout Tagesdessert	Blumenkohl - Kurkuma- suppe Salat Blätterteigkissen gefüllt Sommerliches Gemüse- ragout Tagesdessert	Servelat Cordonbleu Speck und Käse Rettichsalat Kaffee und Milch
Sonntag 21. Juli	Tomatensuppe Caprese Salat Kalbsschulterbraten, Thymianjus Nudeln, Rahmlauch Johannisbeerenkuchen mit Baiser	Tomatensuppe Caprese Salat Nussbraten, Thymianjus Nudeln, Rahmlauch Johannisbeerenkuchen mit Baiser	Belegter Toast Eimasse, Schinken garniert Gurken, Tomaten, Oliven Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	"Schweinstonnato" Kalter Schweinsbraten mit Thonfischsauce Pizzabrot	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