

Menuplan

19.08. -25.08.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 19. August	Leichte Gemüsecremesuppe Salat "Wiener Backendl" (Poulet) warmer Häröpfelsalat Mohnkuchen	Leichte Gemüsecremesuppe Salat Gebackene Quornstreifen warmer Häröpfelsalat Mohnkuchen	"Götterspeise" Zwieback, Sauerkirschen Vanillecreme Kaffee und Milch
Dienstag 20. August	Reiscremesuppe Salat Bündner Gemüsecapuns Schnittlauchsauce Mirabellen-Haselnussroulade	Reiscremesuppe Salat Bündner Gemüsecapuns Schnittlauchsauce Mirabellen-Haselnussroulade	Bunter Siedfleischsalat Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 21. August	Mille Fanti Salat Glasierter Speck mit Birnen, Jus Bramata-Polenta, grüne Bohnen Heidelbeerquark	Mille Fanti Salat Glasierter Tofu mit Birnen Bramata-Polenta, grüne Bohnen Heidelbeerquark	"Nidelwähe" Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Donnerstag 22. August	Fenchelcremesuppe Salat Kalbs-Cipollatta, Zwiebelsauce Müscheli, Gemüseallerlei <i>"Aprikosenplausch im Saal"</i>	Fenchelcremesuppe Salat Vegi-Bratwurst, Zwiebelsauce Müscheli, Gemüseallerlei <i>"Aprikosenplausch im Saal"</i>	Rührei Schinken und Kräuter Brot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 23. August	Zitronengras-Kokossuppe Salat Heilbuttfilet, Senfsauce Kartoffel-Erbсенstock, Rüeбli Melonensalat	Zitronengras-Kokossuppe Salat Hirsebällchen, Senfsauce Kartoffel-Erbсенstock, Rüeбli Melonensalat	Geflügelsalat "Florida" Cocktailsauce Maisbrötli und Butter Kaffee und Milch
Samstag 24. August	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Cannelloni "Mediterrano" Reibkäse Tagesdessert	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Cannelloni "Mediterrano" Reibkäse Tagesdessert	"Chäs und Gschwelti" Trauben Butter Kaffee und Milch
Sonntag 25. August	Kartoffelcremesuppe Salat Rindfleischvogel "Jäger Art" Eierschwämmli-Risotto, Lattich Schwarzwälderschnitte	Kartoffelcremesuppe Salat Eierschwämmli-Risotto Lattich, Reibkäse Schwarzwälderschnitte	Wienerli im Teig Randen-Apfelsalat Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	Eieromelette mit G`hackets, Zucchetti und Fetakäse gefüllt	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: Fisch: Heilbutt: Wildfang Nordwestatlantik