

Menuplan

26.05.25 - 01.06.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 26.Mai	Grünerbsensuppe Salat Pouletnuggets gebacken, Kräuterquark Safranrisotto, Kräutertomate Schokoladencreme	Grünerbsensuppe, Salat Gemüsenuggets gebacken Kräuterquark Safranrisotto, Kräutertomate Schokoladencreme	Gefüllter Schoggi-Pfannkuchen Früchtekompott Kaffee und Milch
Dienstag 27.Mai	Peterlieschaumsuppe Salat Auflauf "Primavera" Teigwaren-Eintopf überbacken Blechkuchen	Peterlieschaumsuppe Salat Auflauf "Primavera" Teigwaren-Eintopf überbacken Blechkuchen	zweierlei Melonen Trutenschinken Focaccia und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 28.Mai	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Fleischtäschli, Pilzrahmsauce Buchweizen-Dreiecke, Wurzelgemüse Panna Cotta, Pfirsichsauce	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Vegi-Kügeli, Pilzrahmsauce Buchweizen-Dreiecke, Wurzelgemüse Panna Cotta, Pfirsichsauce	Erbseintopf Poulet -Einlage Brioche und Butter Kaffee und Milch
Auffahrt 29.Mai	Zuchinisuppe Salat Kalbsbrust glasiert, Kräuterjus Kartoffelstock, Frühlingsgemüse "Erdbeerplausch"	Zuchinisuppe Salat Gemüsecurry Basmatireis, Cherrytomaten "Erdbeerplausch"	Bunter Brotsalat "Toskana" Tomate, Mozzarella, Ruccola Salami, Rohschinken Kaffee und Milch
Freitag 30.Mai	Indische Linsensuppe Salat Fischfilets gebacken, Tartare-Sauce Salzkartoffeln, Rahmspinat Biberlischnitte	Indische Linsensuppe Salat Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse Tomatensauce, Reibkäse Biberlischnitte	Ofenfrische Dampfnudeln Vanille-Mohnsauce Kaffee und Milch
Samstag 31.Mai	Broccolipüreesuppe Salat "Quiche Lorraine" Speck-, Käse-, Lauchkuchen Glace	Broccolipüreesuppe Salat "Quiche Lorraine" Käse-Lauchkuchen Glace	Fleischravioli Tomatensauce mit Kräutern Reibkäse Kaffee und Milch
Sonntag 01.Juni	Maissuppe Salat Bündner Brätschnitzel, Madeirasauce Süsskartoffelwürfel, Kohlrabi Weisses Tobleronemousse	Maissuppe Salat Gemüseschnitzel Süsskartoffelwürfel, Kohlrabi Weisses Tobleronemousse	Birchermüesli Honigtrauben Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Gemüsestrudel Kräuterquark als Fitnesssteller mit Salaten</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung oder Stv. Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Pouletnuggets: Brasilien Fischfilets geb.: Hecht, Deutschland Brotwaren: Schweiz