

# Menuplan

02.06.25 - 08.06.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 02.Juni	Gemüsecremesuppe Salat "Philippinische Pancit" Bratnudeln Poulet, Gemüse, Kräuter Zitronencake	Gemüsecremesuppe Salat "Philippinische Pancit" Bratnudeln Tofu, Gemüse, Kräuter Zitronencake	Fleischkäse gebacken Kartoffelsalat Senf Kaffee und Milch
Dienstag 03.Juni	Bouillon, Haselnuss-Quarkklösschen Salat Polentaschnitte Gemüse- Kräuterragout Karamellköpfl	Bouillon, Haselnuss-Quarkklösschen Salat Polentaschnitte Gemüse- Kräuterragout Karamellköpfl	Aufschnitt-Teller Schinken, Salami, Truten, etc. Essiggemüse, Brot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 04.Juni	Tomatensuppe Salat Schweinsbratwurst, Kräuterjus Röstitaler, Mandelbroccoli Piña Colada Cheesecake	Tomatensuppe Salat Erbsenprotein-Wurst, Vegi-Jus Röstitaler, Mandelbroccoli Piña Colada Cheesecake	Brotauflauf Kirschenkompott Vanillesauce Kaffee und Milch
Donnerstag 05.Juni	Currysuppe Salat "Poulet-Saltimbocca" Marsalasauc Getreide-Risotto, Blattspinat Schoggiflan	Currysuppe Salat Dinkelburger, Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln, Blattspinat Schoggiflan	Chäs und Gschwellti Grilliertes Gemüse Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 06.Juni	Bouillon mit Einlage Salat Dorschfilets, Oliven-Thymiankruste Pastinakenstampf, zweierlei Rüebl Glace mit Beeren	Bouillon mit Einlage Salat Wurzelgemüseragout Blätterteigpastetli, Pastinakenstampf Glace mit Beeren	"Appenzeller Schlorziflade" Beerenschlagrahm Kaffee und Milch
Samstag 07.Juni	Kürbissuppe Salat "Champignons Pasta" Teigwaren, Pilzrahmsauce, Kräuter Tagesdessert	Kürbissuppe Salat "Champignons Pasta" Teigwaren, Pilzrahmsauce, Kräuter Tagesdessert	Rührei Tomaten Roggenbrot und Butter Kaffee und Milch
Pfingstsonntag 08.Juni	Fenchelcremesuppe Salat Schweinsbraten gefüllt, Portweinsauce Kartoffelgratin, Sommergemüse Windbeutel, Eiercognac-Vanillecreme	Fenchelcremesuppe Salat Krautwickel "Burgunder Art" Kartoffelgratin, Sommergemüse Windbeutel, Eiercognac-Vanillecreme	Cafe Complet Bananen-Birchermüesli Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<b>Käseschnitte "Hawaii"</b> <b>Tomatenscheibe</b> <b>Schinken, Ananas</b> <b>Toggenburger-Käse</b>	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: Dorsch: Wildfang Island FAO 27 Brotwaren: Schweiz