

Menuplan

07.07.25 - 13.07.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 07.Juli	Pastinakensuppe Salat Pouletragout, Currysauce Trockenreis, Blattspinat Beeren-Biskuitroulade	Pastinakensuppe Salat Quornragout, Currysauce Trockenreis, Blattspinat Beeren-Biskuitroulade	Apfelauf Zimtquark Kaffee und Milch
Dienstag 08.Juli	Karottensuppe Salat Siedfleisch, Meerretichrahmsauce Salzkartoffeln, Bohnen-Tomatenragout Karamellköpfl	Karottensuppe Salat Kabisköpfli, Meerretichrahmsauce Salzkartoffeln, Bohnen-Tomatenragout Karamellköpfl	Zweierlei Melonen Kochschinken Brot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 09.Juli	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Schweinschnitzel, Calypsosauce Kroketten, Mandelbrokkoli Bananenquark	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Erbsenproteinbällchen, Calypsosauce Kroketten, Mandelbrokkoli Bananenquark	Belegte Brote mit Aufschnitt Selleriesalat Essiggemüse Kaffee und Milch
Donnerstag 10.Juli	 "Mediterraner Plausch" vers. Mittelmeerspezialitäten	 "Mediterraner Plausch" vers. Mittelmeerspezialitäten	Griesschnitte, gebraten Früchtekompott Orangenzucker Kaffee und Milch
Freitag 11.Juli	Gemüsesuppe Salat Fleischkäse gebacken, Kräuterjus Bratkartoffeln, Erbsen und Karotten Blue Curacao-Käsekuchen	Gemüsesuppe Salat Eirolle, Kräuterjus Bratkartoffeln, Erbsen und Karotten Blue Curacao-Käsekuchen	Gefüllte Teigtaschen mit Käse Tomaten-Basilikumsauce, Reibkäse Kaffee und Milch
Samstag 12.Juli	Rindsbouillon mit Einlage Salat Spanische Eieromelette Schinken, Gemüse, Kräuter Ananassalat	Selleriebouillon mit Einlage Salat Spanische Eieromelette geräucherter Tofu, Gemüse, Kräuter Ananassalat	Wurst-Käsesalat mit Sennenchäs von Wallenwil Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 13.Juli	Weisse Bohnensuppe Salat Schweinskopfbäggli, Schmorsauce Kartoffelstock, Gemüse glasiert Cremeschnitte	Weisse Bohnensuppe Salat Quorn, Schmorsauce Kartoffelstock, Gemüse glasiert Cremeschnitte	Griechischer Rahmjoghurt Honig-Feigen Rosinenbrötli und Butter Kaffee und Milch
<p>Ausweich Menü Wolfsbarschfilet gebraten, Tomatenbutter Süsskartoffelstock Brokkoli</p>		<p>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.</p>	<p>Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Fisch: Wolfsbarsch: Aquakultur/Türkei Brotwaren: Schweiz</p>