

Menuplan

28.07.25 - 03.08.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 28.Juli	Brokkolicremesuppe Salat Pouletvoressen "Elsässer Art" Weissweinsauce, bunter Gemüsereis Mangoquark	Brokkolicremesuppe Salat Tofuvoressen "Elsässer Art" Weissweinsauce, bunter Gemüsereis Mangoquark	Süsser Pfannkuchen Birnenkompott Brot und Butter Kaffee und Milch
Dienstag 29.Juli	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Bündner Capuns "Val Lumnezia" Speck, Kräutersauce, Bergkäse Apfeltasche	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gemüse-Capuns "Val Lumnezia" Kräutersauce, Bergkäse Apfeltasche	"Militärkäseschnitte" Rüebli­salat Kaffee und Milch
Mittwoch 30.Juli	Geflügelcremesuppe mit Ingwer Salat Rindsbraten "Burgunder Art" Kartoffelstock, Mischgemüse Ananassalat	Zitronengrassuppe mit Ingwer Salat Kabisroulade, Traubenjus Kartoffelstock, Mischgemüse Ananassalat	Gemüse-Ravioli Tomatensauce Reibkäse Kaffee und Milch
Donnerstag 31.Juli	Gebrannte Griesssuppe Salat Hackfleischbällchen, Jus Cous-Cous, Kirschtomaten Schokoladenflan	Gebrannte Griesssuppe Salat Sojabällchen, Jus Weissweinrisotto, Kirschtomaten Schokoladenflan	Brot­auf­lauf Früchte­kompott Kaffee und Milch
Nationalfeiertag 01.August	Rindsbouillon mit Eierstich Salat "Äplermagronen" Röstzwiebeln, Apfelmus	Gemüsebouillon mit Eierstich Salat "Äplermagronen" Röstzwiebeln, Apfelmus	"1.Augustfeier im Park" Bratwurst & Cervelat vom Grill Semmeli, Senf, Salate Himbeer-Quarkschnitte
Samstag 02.August	Tomatencremesuppe Salat Gefüllte Trutenröllchen, Jus Weissweinrisotto, Brokkoli Zitronenkuchen	Tomatencremesuppe Salat Gemüseröllchen, Jus Fregola-Teigwaren, Brokkoli Zitronenkuchen	Bunter Aufschitteller Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 03.August	Leichte Currycremesuppe Salat Schweins-Cordon bleu Pommes Frites, Blumenkohl mit Ei Glace mit Beeren	Leichte Currycremesuppe Salat Kohlrabi-Cordon bleu Pommes Frites, Blumenkohl mit Ei Glace mit Beeren	Griechischer Hirtenjoghurt Pfirsichwürfel, Mandelbrösel Einback und Butter Kaffee und Milch
<u>Ausweich Menü</u> Zanderfilet, gebraten Senfsauce Salzkartoffeln Blattspinat		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: Truten: Polen Fisch: Binnenfischerei/ Russland Brotwaren: Schweiz