

Menuplan

21. bis 27. Mai



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Täglich Salat vom Buffet			
Montag, 21. Mai	Currysuppe Kalbsragout Marengo mit Weissweinsrisotto, Knackerbsen und Cocktailtomaten Glace mit Rahm	Currysuppe Französische Käseomelette mit Gemüse garnitur Glace mit Rahm	Schinken*- und Eiermousse auf Toastbrot garniert
Dienstag, 22. Mai	Bouillon mit Ei Gebratener Fleischkäse* mit Thymian-Kartoffeln und Rahmspinat Apfelschnitz mit Vanillerahm	Bouillon mit Ei Gemüsestroganoff mit Bärlauchnudeln Apfelschnitz mit Vanillerahm	Milchreis mit Zimtzucker und Kirschenkompott
Mittwoch, 23. Mai	Pilzcreme Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse Frische Erdbeeren mit Rahm	Pilzcreme Tomaten-Mozzarellaspießli an Kräutersauce und Kartoffeln risolée Frische Erdbeeren mit Rahm	Mit Frischkäse gefüllte Röstikissen und Mischsalat
Donnerstag, 24. Mai	Zwiebelsuppe Speck* und Wurst* mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse Vanillecornets	Zwiebelsuppe Frittierter Blumenkohl auf Tomatencoulis und Hörnli Vanillecornets	Zwiebackauflauf mit Früchten
Freitag, 25. Mai	Selleriecrème Paniertes Fischfilet mit Tartarsauce und Risi Bisi Rhabarber-Tiramisu	Selleriecrème Pilzschnitten mit Käse überbacken Rhabarber-Tiramisu	Käseplatte mit Dörrfrüchten garniert, Gschwellti und Brot
Samstag, 26. Mai	Tomatencrème Broccoli-Kuchen mit Kartoffeln und Schinkenstreifen* Blanc manger mit Fruchtsauce	Tomatencrème Mit Frischkäse gefüllte Cannelloni Blanc manger mit Fruchtsauce	Kaiserschmarren mit Birnschnitz
Sonntag, 27. Mai	Bouillon mit Backerbsen Schweinsgeschnetzeltes* an Madeirasauce, Butternüdeli, Broccoli und Rahmpfirsich Süssmostcrème	Bouillon mit Backerbsen Sämiger Spargelrisotto Süssmostcrème	Café complet mit Fleisch- und Käseplatte

* Enthält Schweinefleisch

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)