



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 2. Juni	Kornsuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Country Cuts Kartoffeln Rahmlauch	Gorgonzola- Käsespätzli mit Trockentomaten	Tortelloni Tricolore an Gemüserahmsauce Parmesan
Dienstag 3. Juni	Minestrone Bami-Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletfleisch) Nougatmousse	Spiegelei mit Kartoffel-Broccoli-Tätschli und Kräuterquark	Fleischweggen mit Lollo, Rüeblì und Gurkensalat
Mittwoch 4. Juni	Gemüsecrèmesuppe Walliser Aprikosenbraten Krawättli Teigwaren Romanesco Gemüse	“bike to work” Spaghetti an Champignons-Käsesauce Rucola-Tomatensalat	Tost «Hawaii» mit Ananas, Schinken und Raclettekäse belegt
Donnerstag 5. Juni	Bouillon mit Eierfäden Schweins-Cordon-bleu Williams-Kartoffeln gedämpften Bohnen	Gefüllte Wraps mexikanischer Art mit Guacamole	Gebackene Zwetschgen-Jalousie
Freitag 6. Juni	Blumenkohlcrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes “Stroganoff” Mascarpone Polentaschnitte Ofengemüse	Couscous “Oriental” mit Grillgemüse	Thonbrötchen garniert
Samstag 7. Juni	Bouillon mit Fideli Trutenpiccata (FR) Tomaten-Pesto-Risotto Broccoli mit Mandeln	Äplermakkaroni mit Apfelmus	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
Sonntag 8. Juni	Lauchcrèmesuppe Kalbsvoressen Grossmutter Art Gebratene Kartoffelscheiben Wurzelgemüse Romanoff-Eistorte		Lenzburger Schüblig mit Hörnli-salat Ruchbrot

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.