



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 7. Juli	Geflügel-Currysuppe Rindswürfel an Paprikasauce Polenta-Mascarpone Ratatouille	Verschiedenes Gemüse mit Kartoffelgratin	Geschwellte mit verschiedenem Käse
<b>Dienstag</b> 8. Juli	Rindssuppe mit Riebeli Äplermagronen mit Speckwürfel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse Apfelmus Berliner mit Konfifüllung	Pizzaküchlein mit Lollo und Randensalat	Siedfleischsalat garniert mit Ruchbrot
<b>Mittwoch</b> 9. Juli	Kornsuppe Gebratener Fleischkäse Safranrisotto Schwarzwurzeln Meringue mit Schlagrahm	Linseneintopf mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm	Cannelloni San Marco
<b>Donnerstag</b> 10. Juli	Bouillon mit Eierfäden Kalbsgeschnetzeltes an Kräutersauce Tagliatelle-Teigwaren Broccoli-Röschen mit Mandeln	“Bami Goreng” Nudelgericht mit Eier und Gemüse	Apfelhüechli mit Vanillesauce
<b>Freitag</b> 11. Juli	Gemüsecrèmesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Zweierlei Rüeblischeiben	Spätzlipfanne mit Apfelmus	Thonbrötchen garniert mit Ei, Gurken und Spargel
<b>Samstag</b> 12. Juli	Frühlingssuppe Trutenpiccata (FR) Spaghetti Napoli Kohlrabistübchen	Gefüllte Wraps «Mexikanischer Art»	Poulet-Curry-Salat mit verschiedenen Früchten Ruchbrot
<b>Sonntag</b> 13. Juli	Tomatencrèmesuppe Schweinsschulterbraten an Estragon-Buttersauce Kartoffelgratin Sommergemüse Aprikosensorbet-Becher		Chäschüechli mit Saisonsalaten

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.