



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 14. Juli	Bouillon mit Flädli Kalbsfrikadellen an Pfeffersauce Fusilli-Teigwaren Fenchel gratiniert	Eieromelette mit Spargeln und Kräuter	Eierbrötli garniert
Dienstag 15. Juli	Lauchcrèmesuppe Pouletknusperli an Cocktail- Mayonnaise Country Cuts Kartoffeln Zucchettischeiben Mandelchöpfli mit Heidelbeeren	Polenta mit Pesto und Cherrytomaten	Ravioli an Tomatensauce
Mittwoch 16. Juli	Bouillon mit Eierfäden Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Hörnli Romanesco	Pastetli mit Pilzragout an Rahmsauce	Aprikosenwähe mit Rahm
Donnerstag 17. Juli	Broccolicrèmesuppe Mariniertes Schweinshalssteak an Kräuterbutter Bratkartoffeln Gedämpfte Bohnen Glacé mit Rahm	Spaghetti an Vegi-Bolognese und Parmesan	Lenzburger Schinkli mit Senf und Kartoffelsalat
Freitag 18. Juli	Bouillon nach Bauernart Fischfilet «Bordelaise» (DE) Risotto mit Gemüsewürfel	Tagliatelle mit Pesto und Cherrytomaten	Vitello tonnato mit Ruchbrot
Samstag 19. Juli	Schinznacher Weissweinsuppe Hackbraten an Kräutersauce Kartoffelstock Rüebli und Erbsen	Tortillas Mexikanischer Art mit Crème fraîche	Schinkengipfeli mit gemischtem Saisonsalat
Sonntag 20. Juli	Gerstensuppe Geschmorter Rindsschulterbraten an Rotweinsauce Herzoginkartoffeln Blumenkohlröschen Schwarzwälderschnitte		Spaghetti an Pilzrahmsauce mit Parmesan

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.