



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 20. Juli	Tomatencrèmesuppe Gebratener Fleischkäse Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Frittata (Eierspeise) mit Gemüse und Käse	Spaghetti an Pestosauce
Dienstag 21. Juli	Frühlingssuppe Meat-Balls an Pfeffersauce Tomatenrisotto Lauchrahm Ofenküchlein mit Rahmfüllung	Paniertes Vegischnitzel mit Preiselbeeren und Gemüse-Gersotto	Lyoner- Salat garniert Ruchbrot
Mittwoch 22. Juli	Gemüsecrèmesuppe Schweinssteak an Pilzrahmsauce Nudeln Blumenkohl	Rösti mit Birnenschnitz Spiegeleier und Raclettekäse	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Donnerstag 23. Juli	Kraftbrühe mit Eierfäden Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Spätzli Broccoli Sracciatellamousse	Paprika-Tomatensugo mit Vegi-Hackbällchen Krawättli-Teigwaren und Broccoli	Flammkuchen-Toast mit Speck, Sauerrahm und Käse
Freitag 24. Juli	Pfifferlingcrèmesuppe Kabeljau-Nuggets (MSC) Tartarsauce Salzkartoffeln Spinat	Frühlingsrollen an Sweet-Chili-Sauce mit Reisnudeln	Ravioli an Tomatensauce Reibkäse
Samstag 25. Juli	Gemüsebouillon nach Bauernart Spaghetti "Bolognese" Reibkäse	Gefüllte Peperoni mit Couscous und Fetakäse gebacken mit Kräuterquark	Poulet-Curry-Salat mit Früchten garniert Brot
Sonntag 26. Juli	Kornsuppe Pouletschenkel aus dem Ofen Duchesse-Kartoffeln Sommergemüse Panna Cotta mit Waldbeeren		Käseküchlein mit gemischtem Salat

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene