



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 15. Juni	Grünerbsensuppe Gebratener Fleischkäse Zwiebelsauce Country-Cuts-Kartoffeln Schwarzwurzeln	Indisches Linsen Dal vegan mit Soja-Geschnetzeltem	Tortelloni «Tricolore» an Parmesan
<b>Dienstag</b> 16. Juni	Bouillon mit Griessnocken Rindfleischvogel an Rotweinsauce Spiralen-Teigwaren Grüne Bohnen Schoggimousse	Eieromelette mit Käse	Fleischweggen mit Lollo-, Rüebli- und Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> 17. Juni	Gemüsesuppe Hörnli «Bolognese» mit Apfelmus und Reibkäse	Blätterteig Pastetli mit Pilzrahmfüllung	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
<b>Donnerstag</b> 18. Juni	<b>Geburtstagsmenü</b> Rindssuppe mit Riebeli Kalbsrollbraten an Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli Fruchtsalat mit Rahm	Spaghetti «Quattro Formaggi»	Gebackene Zwetschgen-Jalousie
<b>Freitag</b> 19. Juni	Korncrèmesuppe Pouletgeschnetztes «Stroganoff» Tomatenrisotto Gedämpfter Fenchel	Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	Thonbrötchen garniert mit Ei, Gurken Zwiebeln
<b>Samstag</b> 20. Juni	Frühlingssuppe Schweinsvoressen Duchesse Kartoffeln Ofentomate	Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Fetakäse	Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse
<b>Sonntag</b> 21. Juni	<b>Geburtstagsmenü</b> Broccolicrèmesuppe Hackbraten an Sauce Polenta Sommergemüse Zitronenglacé		Wienerli mit Senf und Kartoffelsalat

Zum Mittagmenü 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