

Menüplan vom 29. Juli - 04. August 2024

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
MONTAG, 29. Juli		
Currysuppe Kaninchenragout mit Pilzen Polenta Kleines Ratatouille	Pilz-Erbsenfüllung Blätterteigpastetli Salat mit Hüttenkäse	Currysuppe Nizza Salat Laugenbrötli
DIENSTAG, 30. Juli		
Lauchcremesuppe Spinatwähe Salat mit Ei (franz.) Getränkter Zitronen-Mohncake	Spinatwähe Salat mit Ei (franz.) Getränkter Zitronen-Mohncake	Lauchcremesuppe Risotto mit getrockneten Tomaten Reibkäse Salat mit Ei (franz.)
MITTWOCH, 31. Juli		
Gemüsecremesuppe Poulet im Kokosmantel Gelbe Currysauce Trockenreis Romanesco Fruchtsalat	Kartoffelreibekuchen Frischkäsedip Grüne Bohnen Fruchtsalat	Gemüsecremesuppe Ofenguck Gekochter Karottensalat
DONNERSTAG, 01. August		
1. August-Brunch	1. August-Brunch	Spargelcremesuppe Apfelstrudel Vanillesauce
FREITAG, 02. August		
Champignoncremesuppe Gebratenes Lachsfilet Safransauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinien	Rührei mit Kräutern Salzkartoffeln Blattspinat	Champignoncremesuppe Reibkäse Carbonara-Sauce Spaghetti Salat franz.
SAMSTAG, 03. August		
Broccolicremesuppe Gratinierter Lauch im Schinkenkleid Griessschnitten Glasierte Karotten Beerenquark	Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung Reibkäse Rahmsauce Salat mit Ei (franz.) Beerenquark	Broccolicremesuppe Tiroler Gröstl Salat franz.
SONNTAG, 04. August		
Gemüsecremesuppe Hackbraten Braune Bratensauce Kartoffelstock Zucchetti mit Basilikum Tiramisù	Pilzrisotto Reibkäse Salat franz. Mini-Pâtisserie	Gemüsecremesuppe Tessinerbrot Tomaten-Mozzarella-Salat

	Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott
--	---

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind deklariert. Alle Brote und Gebäck stam
Lachs: Norwegen, Crevetten, Ton: Vietnam Kaninchen: Ungarn nach CH Richtlinien

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch