



Menuplan vom 06.05. - 12.05.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 06.05.	Suppe Hausfrauenart	
	Sautiertes Schweinskotelett Senfrahmsauce Wildreis Gedünsteter Lauch	Penne aglio, olio e peperoncino (mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini) Geriebener Parmesan
	Moccacreme	
Dienstag, 07.05.	Kohlrabicremesuppe	
	Gebackenes Pouletschenkelsteak Zitronen-Kräuterjus Bratkartoffeln Zweifarbige Karotten	Schweinsragout Champignonsauce Butterspätzli Kräutertomate
	Bananecake mit Schokoladenglasur	
Mittwoch, 08.05.	Leichte Gerstensuppe	
	Geschmorter Kalbfleischvogel Gebundener Jus Müschi tricolore Romanesco mit Mandeln	Pouletbruststreifen im Kokosmantel Süsse Chilisauce, Country Cuts Pak Choi mit Sesam
	Fruchtsalat	
Auffahrt, 09.05.	Minestrone	
	Kalbsadrio Röstzwiebelsauce Semmelknödel Speckbohnen	Rindssaftplätzli Dijon-Senfsauce Weissweinsrisotto Ratatouille
	Vanilleflan mit Waldbeeren	
Freitag, 10.05.	Bouillon mit Gemüse	
	Gebratenes Bachforellenfilet Kapernrahmsauce Pilawreis Blattspinat	Lammgigot mit Rosmarinjus Polenta Geschmorter Fenchel mit Gemüsestreifen
	Apfel-Hefeschnecke	
Samstag, 11.05.	Wirzcremesuppe	
	Schweins-Piccata Spaghetti mit Tomatensauce Gedämpfter Broccoli mit Mandeln	Rindsgeschnetztes mit Dörrotomaten und Frühlingszwiebeln, Bulgur Glasierte Rüebl
	Erdbeermousse	
Sonntag, 12.05.	Rindskraftbrühe mit Backerbsen	
	Suure Mocke Kräftige Rotweinsauce Spiralen Gedünsteter Lattich	Schweins-Schaschlikspieß Dill-Joghurtdip Ofenkartoffeln Gebratene Zucchini
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Spargel-Rohschinkenröllchen
mit Bechamelsauce überbacken
Schnittlauchkartoffeln



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 06.05. - 12.05.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 06.05.	Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse Paprikadip Gemischter Salat
Dienstag, 07.05.	Gschwellti mit Käsevariationen (Bergkäse, Emmentaler, Brie, Hüttenkäse) Kräuterquark
Mittwoch, 08.05.	Apfelstrudel Vanillesauce
Auffahrt, 09.05.	Vegetarische Lasagne mit Pilzen und Gemüse Bunter Blattsalat
Freitag, 10.05.	Caesar Salad (Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan und Speckwürfel) Holzofenbrot
Samstag, 11.05.	Fotzelschnitte Zimtucker Kirschenkompott
Sonntag, 12.05.	Fleischteller mit Lyoner, Bündnerfleisch, Schinken und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Bachforelle (CH)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.