



Menuplan vom 20.05. – 26.05.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Pfingstmontag, 20.05.	Parmesancremesuppe	
	Pouletschenkelvoressen mit Spargel und Champignons Goldzöpfl-Teigwaren Gedünsteter Lauch	Schweinssteak mit Bündnerfleisch und Käse überbacken, Jus Kroketten, Gedämpfte Tomate
	Kaffee-Mascarponecreme	
Dienstag, 21.05.	Rindsbouillon mit Flädli	
	Mariniertes Lammnierstück Knoblauchmayonnaise Süsskartoffel frites Maisgemüse	Marokkanischer Rindseintopf mit Tomaten, Dörripflaumen, Mandeln und Koriander, Couscous Mischgemüse (Fenchel, Auberginen, Erbsli)
	Fruchtsalat	
Mittwoch, 22.05.	Berghüttensuppe	
	Pouletbrüstli im Speckmantel Kräuterrahmsauce Maismond Rahmwirz	Riz Casimir mit Quorn geschnetzeltem Halber Pfirsich mit Rahm Gebratene Banane Früchtegarnitur
	Vanillefrappé	
Donnerstag, 23.05.	Gelberbsensuppe	
	Gebratener Fleischkäse Spiegelei, Senfrahmsauce Pommes frites Spargelragout	Geschmorte Kalbshaxe Dunkle Biersauce Butterspätzli Gebratener Minilattich
	Heidelbeerkuchen	
Freitag, 24.05.	Bouillon mit Griessnocken	
	Egli Knusperli Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Gefülltes Schweinsschnitzel mit Cantadou, Jus Safranrisotto Grüne Bohnen
	Frischer Ananassalat	
Samstag, 25.05.	Karottensuppe mit Ingwer	
	Tessinerbraten Balsamicojus Kartoffelstock Pilz-Selleriegemüse	Geschmorte Rindfleischstreifen mit Bambus- und Sojasprossen Glasnudeln Glasierter Pak Choi
	Schokoladencreme	
Sonntag, 26.05.	Gemüsesuppe Hausfrauenart	
	Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen Nüdeli Broccoli mit Mandelsplitter	Sautierte Entenbrust Orangen-Portweinsauce Herzoginkartoffeln Gedünstete Zucchetti
	Erdbeertörtli	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Pizza
mit Salami, Peperoni
und Oliven



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 20.05. – 26.05.2024

Abendessen

Name: _____

	Menu 1
Pfingstmontag, 20.05.	Tortelloni mit Spinat und Ricottafüllung Tomatensauce
Dienstag, 21.05.	Hausgemachte Canapés mit Schinken, Thon und Ei garniert
Mittwoch, 22.05.	Wienerli im Teig Senf Nüsslisalat mit Randen
Donnerstag, 23.05.	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Peperoni Holzofenbrot
Freitag, 24.05.	Wurst-Käsesalat garniert Brot und Butter
Samstag, 25.05.	Milchreis Zimtucker Apfelkompott
Sonntag, 26.05.	Fleischteller mit Aufschnitt, Mostbröckli, Salami 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

Dienstag: Thon (Malediven)
Freitag: Egli (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.