



Menuplan vom 29.07. - 04.08.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 29.07.	Bouillon mit Flädli	
	Schweinsvoressen mit mediterranen Kräutern Gemüsereis Gedünsteter Fenchel	Heisser Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat
	Kokos-Baklava (Getränkter Kokoskuchen)	
Dienstag, 30.07.	Kohlrabicremesuppe	
	Trutenbraten Thymianjus Griesstriangel Gebratene Peperoni	Rinds-Jägerschnitzel mit Senfsauce Herzoginkartoffeln Cherrytomaten
	Schokoladenkuchen	
Mittwoch, 31.07.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletoberschenkel, Pouletspiessli, Kalbssteak, Lammrack, Grillkäse)	
	Diverse Saucen	
	Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)	
	Himbeerfrappé	
Nationalfeiertag, 01.08.	Freiburger Hüttensuppe	
	Schweinsfiletmedaillon Morchelrahmsauce Knöpfli Rüebli	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffel-Gemüserösti Ofentomate mit Kräuterkruste
	Brönnti Creme mit Rahm	
Freitag, 02.08.	Haferflockensuppe	
	Pochiertes Heilbuttfilet Dillrahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	Coq au vin (Pouletschenkelragout in Rotwein), Bramata Polenta Erbsli
	Zwetschgenstreuselkuchen	
Samstag, 03.08.	Rindsbouillon mit Buchstaben	
	Schweins-Cordon bleu Zitronenschnitz, Ketchup Pommes frites Gedünstete Bohnen	Glasierte Kalbsbrust Kräftige Jus Ebly Ratatouille
	Süssmostcreme	
Sonntag, 04.08.	Currycremesuppe mit Gemüsestreifen	
	Geschmorter Rindsbraten Safranrisotto Mischgemüse (Pfälzer- karotten, Sellerie, Lauch)	Gebratenes Lammnierstück Mediterrane Linsen Gnocchi
	Bananen-Karamell-Cake	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Lasagne al forno
(mit Rindshackfleisch)



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 29.07. - 04.08.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 29.07.	Salatteller mit lauwarmen Pouletstreifen Brot
Dienstag, 30.07.	Gschwellti mit Käsevariation garniert
Mittwoch, 31.07.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Nationalfeiertag, 01.08.	1. August Buffet
Freitag, 02.08.	Spaghetti Napoli Tomatensauce Geriebener Käse Blattsalat
Samstag, 03.08.	Schinkengipfel Rüebli Salat Nüssli Salat
Sonntag, 04.08.	Fleischteller mit Fleischkäse, Salami, Rohschinken 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: Heilbutt (Niederlande)

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.