



Menuplan vom 02.09. – 08.09.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 02.09.	Kartoffelpüreesuppe mit Majoran	
	Schweinspiccata Balsamicojus Grüne Tagliatelle Fenchel mit Frischkäse	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch, Reis und Tomatensauce mit Käse überbacken
	Amaretticreme	
Dienstag, 03.09.	Bouillon mit Griessnocken	
	Pouletstreifen im Knuspermantel Currydip, Ofenkartoffeln Pak Choi mit Sesam	Steinpilzravioli Kerbel-Weissweinsauce Gebackene Kürbisschnitze
	Russenzopf	
Mittwoch, 04.09.	Kohlrabicremesuppe mit Safran	
	Wolfsbarschfilet Tomaten-Kräuteröl Bratkartoffeln Glasierter Lauch	Niedergegarte Trutenbrust Champignonrahmsauce Wildreis Gerösteter Sellerie
	Schokoladenmousse	
Donnerstag, 05.09.	Gelberbsensuppe	
	Rinds-Jägerschnitzel Pizokel Glasiertes Rotkraut	Schweinsschnitzel paniert Zitronenschnitz, Ketchup Pommes frites Kräutertomate
	Pfirsichcreme	
Freitag, 06.09.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletschenkel, Pouletflügeli, Lammrack, Lachsfilet im Backpapier, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Früchteteller (Ananas, Kiwi, Melonen und Trauben)	
Samstag, 07.09.	Suppe Pflanzlerart	
	Ofenfleischkäse mit Senfsauce Spiralen Glasierte Peperoniwürfel	Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti Erbsli
	Orangecake	
Sonntag, 08.09.	Kürbiscremesuppe mit Curry	
	Kalbsschulterbraten Dörraprikosensauce Kartoffelstock Breite Bohnen	Rindsvoressen mit Gemüsewürfeli Schupfnudeln Mangold
	Cremeschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Dorschknusperli
Dill-Mayonnaise
Salzkartoffeln
Rahmspinat



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 02.09. – 08.09.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 02.09.	Chriesiwähe Vanillerahm
Dienstag, 03.09.	Kalter Kalbsbraten garniert Tartarsauce Brot
Mittwoch, 04.09.	Chässpätzli Röstzwiebeln Nüsslisalat
Donnerstag, 05.09.	Russischer Salat mit gekochtem Ei Butterzöpfli
Freitag, 06.09.	Gschwellti mit Hüttenkäse, Zibu, Schnittlauchquark, Käsevariationen Birnenbrot garniert
Samstag, 07.09.	Milchreis Apfelkompott Zimtucker
Sonntag, 08.09.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, 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

Wochenhit: Dorsch (Niederland)

Freitag: Wolfsbarsch (Griechenland)

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.