

Menüplan vom 27. Mai – 2. Juni 2024

	Mittagessen	Nachessen
Montag 27. Mai	Pouletoberschenkel auf mediterranem Ofengemüse junge Bratkartoffeln	Reisköpfchen mit Fruchtkompott
Dienstag 28. Mai	Kaninchenragout an Biersauce Polenta Kohlraben mit Kräutern	Siedfleisch-Carpaccio garniert Knoblauchbrot
Mittwoch 29. Mai	Penne Cinque Pi Vollkornpenne an feiner Sauce mit Gemüsegewürfelchen	Frühlingsrollen mit Gemüse Süess-Sauer-Sauce, Chinakohlsalat
Donnerstag 30. Mai	Schweinsrahmschnitzel mit Rahmsauce Quark-Spätzli Zucchettirondellen	Appenzeller-Kartoffeln im Ofen gebacken feingeschnittener Salat
Freitag 31. Mai	Pangasius Piccata mit Weissweinsauce Reis-Mix Tomate Florentiner Art	Pfirsichwähe knusprig gebacken
Samstag 1. Juni	Spargel-Ravioli an Safransauce sautierte Spargeln Chorizostreifen	Teigwarenauflauf feingeschnittener Salat
Sonntag 2. Juni	Rindfleischvogel an Rosmarinsauce Kartoffelstock Marktgemüse	Wurstsalat garniert mit Rüebl-, Mais- und Gurkensalat, Zopf



Montag bis Mittwoch: Reiskugel gebacken mit Sauerrahmdip, auf Grillgemüse

Donnerstag bis

Samstag:

Gemüse im Backteig mit Curry Dip und buntgemischtem Blattsalat

Täglich erhalten Sie zu den Menüs eine Suppe und einen frischen Salat. Guten Appetit! Herkunft von Fleisch und Geflügel: Aus der Schweiz, ausgenommen Truten: Ungarn, Lamm*: Neuseeland/Australien. (*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein). Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.