

Menüplan vom 3. – 9. Juni 2024

	Mittagessen	Nachtessen
Montag 3. Juni	Schweinsragout an Senf-Biersauce Bratkartoffeln Bohnen mit Speck	Gemüsechüechli Eisbergsalat mit Baumnüssen
Dienstag 4. Juni	Hackbraten an Champignonsauce Spiralen Erbs und Rüebli	Toast Williams mit Birnen und Briekäse überbacken, Coleslaw Salat
Mittwoch 5. Juni	Canelloni mit Spinat-Ricottafüllung überbacken Käsesauce Gemüsewürfeli	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
Donnerstag 6. Juni	Pouletbrust an Zitronensauce Reis-Mix Zucchetti	„Cafe complet“ Aufschnitt, Salami, Käse, Butter und Konfi, Gastrobrötli
Freitag 7. Juni	Fischstäbchen mit Dill-Quarkmayonnaise Dampfkartoffeln, Rahmspinat	Hausgemachte Waldbeerenwähe
Samstag 8. Juni	Überbackene Maisschnitte mit Birne und Gorgonzola, gerösteten Baumnüssen auf Ratatouillegemüse	Käsesalat garniert serviert mit Speckzopf
Sonntag 9. Juni	Kalbshalsbraten an Rahmsauce Kartoffel-Galetten Marktgemüse	Hauspastete mit Preiselbeerschaum Und Selleriesalat



Montag und Dienstag:	Hot Sandwiches gefüllt mit Schinken, Käse und Pesto, gemischter Blattsalat
Mittwoch und Donnerstag:	Hot Sandwiches gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Pesto, gemischter Blattsalat
Freitag:	Hot Sandwiches gefüllt mit Salami, Mozzarella und Pesto, gemischter Blattsalat
Samstag:	Hot Sandwiches gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Pesto, gemischter 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.