

Menüplan vom 24. Juni bis 30. Juni 2024



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 24. 6.	Gemüsesuppe	Pouletgeschnetzeltes an Estragonsauce Teigwaren Brokkoli	Röstipastetli mit Gemüseragout an Basilikumsauce	Ananas mit Kirsch	Fotzelschnitten Zwetschgenkompott
Dienstag 25. 6.	Griesssuppe	Rindshackbraten Bratkartoffeln Gemüsemischung	Lauchgratin Bratkartoffeln	Gefrorenes mit Meringues und Himbeeren	Tortellini mit Pesto
Mittwoch 26. 6.	Bouillon mit Buchstaben	Fleischvogel Gemüsereis Cherrytomaten	Eier an Safransauce im Reising	Schmelzbrötli	Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark Salat
Donnerstag 27. 6.	Bauernsuppe	Pouletoberschenkel Maisgnocchi Kohlraben an Rahmsauce	Gefüllte Kohlraben mit Gemüse Lyonerkartoffeln	Zitronencreme	Griesschöpfli mit Erdbeeren
Freitag 28. 6.	Kräutersuppe	Gewickeltes Felchenfilet (Spargeln, Speck) Schnittlauchkartoffeln	Ofenkartoffeln mit Rosmarin Ratatouille	Caramelköppli	Saucisson im Teigmantel Salat
Samstag 29. 6.	Champignonsuppe	Schweinsbratwurst Kartoffelsalat	Kräuteromelette	Auswahl von frischen Früchten	Aprikosenkuchen mit Rahm
Sonntag 30. 6.	Bouillon mit Gemüse	Kalbsrollbraten an Rosmarinjus Pommes frites Bohnenbündeli	Selleriepiccata Tomatensauce Pommes frites	Coupe Dänemark	Belegte Brötli (Schinken, Thon, Eier)

Wochenhit: Schweinssteak mit Kräuterbutter, Salatbouquet
Der Wochenhit muss bis 10.00 Uhr vorbestellt werden.