

08. Juli 2024 bis 14. Juli 2024

KW 28	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 08. Juli	Selleriesuppe mit Estragon Riz Casimir vom Schwein mit Früchtespiessli	Selleriesuppe mit Estragon Riz Casimir mit Gemüse und Linsen mit Früchtespiessli	Tagessuppe Hüttenkäse mit Schnittlauch und Schalenkartoffeln
Dienstag 09. Juli	Maisgriesssuppe mit Oliven Kalbsbrätchügeli an Pilzrahmsauce im Blätterteigpastetli mit Broccoli 😊	Maisgriesssuppe mit Oliven Rauchtofu an Pilzrahmsauce im Blätterteigpastetli mit Broccoli 😊	Tagessuppe Russischer Salat mit gefüllten Eiern und Brot
Mittwoch 10. Juli	Süsskartoffepüreesuppe Gemüsetätschli auf Erbsen-Kartoffelstock mit Peperoni-Paprikasauce Glaceauswahl	Süsskartoffepüreesuppe Gemüsetätschli auf Erbsen-Kartoffelstock mit Peperoni-Paprikasauce Glaceauswahl	Tagessuppe Penne-Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse 😊
Donnerstag 11. Juli	Gemüsebouillon "Mille Fanti" Schweins-Bratwurst mit Zwiebel-Kräutersauce Spiralenteigwaren und Kräutertomate	Gemüsebouillon "Mille Fanti" Thurgauer Teigwarengratin mit Apfel- und Birnenstückli Gemüse und Käse	Tagessuppe Belegte Brötli mit Thon (VN), Schinken und Spargeln 😊
Freitag 12. Juli	Brotsuppe mit Peterli Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Sauerampfersauce Kartoffelgaletten Glasierte Randen Leichtes Bananenfrappé	Brotsuppe mit Peterli Gebratenes Quornfilet mit Sauerampfersauce Kartoffelgaletten Glasierte Randen Leichtes Bananenfrappé	Tagessuppe Spinatwähe mit Käse und Kürbiskernen 😊
Samstag 13. Juli	Spinatrahmsuppe mit Eistreifen Pouletbrust mit Tomaten und Käse überbacken Kräuterrisotto und Kefen	Spinatrahmsuppe mit Eistreifen Eieromelette mit Tomaten und Käse überbacken Kräuterrisotto und Kefen	Tagessuppe Brot und Butterpudding mit Vanillesauce
Sonntag 14. Juli	Geflügelbouillon mit Flädli Rindsgeschnetzelt an Estragon-Senfsauce mit Ofenrösti und Vichyrüepli Ananassalat mit Minze	Gemüsebouillon mit Flädli Pilzragout an Estragon-Senfsauce Ofenrösti Vichyrüepli Ananassalat mit Minze 😊	Tagessuppe Café Complet

Wochenhit: Kutteln in Tomatensauce mit Reibkäse und Salzkartoffeln



Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht.

