

Menüwochenplan

vom 19. Juli – 25. Juli 2021



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 19. Juli 2021	Rote Linsensuppe Saisonaler Blattsalat Gefülltes Pastetli Erbsli & Rüebl Aprikosen-Streusel	Raclette-Kartoffeln mit Essiggemüse
Dienstag 20. Juli 2021	Bouillon mit Sternli Saisonaler Blattsalat Kalbs Brustschnitte Griess-Möndli & Zucchetti mit Pesto rosso Frische Kirschen	Birnenkuchen mit Rahm
Mittwoch 21. Juli 2021	Blumenkohlsuppe mit Kurkuma Saisonaler Blattsalat Poulet Geschnetzeltes Sweet-Sour im Basmati-Reis-Ring Joghurt-Glace mit OVO-Topping	Kartoffel-Tätschli mit Speckwürfeli & Saisonsalat
Donnerstag 22. Juli 2021	Tomatencremesuppe Saisonaler Blattsalat Schweinskotlette mit Kräuterbutter Senf-Kartoffeln & Rosenkohl Limetten-Quak-Creme	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Freitag 23. Juli 2021	Kokos-Zitronengras-Suppe Saisonaler Blattsalat Sautiertes Saibling Filet (Island) an Dill-Sauce Dampf-Kartoffeln & Broccoli mit Mandeln Geburtstagsdessert	Wienerli mit Hörnlisalat
Samstag 24. Juli 2021	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Vegetarische Äpler Makronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus Vanillecreme mit Beeri	Chäschüechli mit Salat
Sonntag 25. Juli 2021	Kressecremeuppe Saisonaler Blattsalat Suure Mocke Kartoffelstock & Rotkabis Geburtstagsdessert	Café Complet mit Aufschnitt

Alternative zum Znacht: Röstitaschen mit Frischkäse & Salat | Fleisch-Käseplättli
Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.