

Menüs Mittagessen 10. Juni 2019 – 16. Juni 2019



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Pfingstmontag 10.06.19	Maiscrèmesuppe Blattsalat Piccata Milanese Safranrisotto Zucchetti Schwarzwäldertorte	Spinatsuppe Blumenkohlsalat mit Ei Penne mit Spargeln und Cherrytomaten Schwarzwäldertorte	Spinatsuppe Blattsalat Kalbsschnitzel an Jus Safranrisotto Zucchetti Schwarzwäldertorte
Dienstag 11.06.19	Champignonssuppe Randensalat Äplermagronen mit Speck Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Flädli Blattsalat Quornschnitzel Baked Potatoe mit Quark Peperonata Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Flädli Blattsalat Makkaroni an Basilikumsauce und Gemüsestreifen Frischer Fruchtsalat
Mittwoch 12.06.19	Gemüsesuppe Blattsalat Rindsgeschnetzeltes Baslerart Bramata-Mais Fenchel mediterraner Art Mandelcrème	Linsensuppe Gurkensalat Rüebli-Flan Schupfnudeln Kohlrabi an Rahmsauce Mandelcrème	Linsensuppe Blattsalat Rindsgeschnetzeltes Bramata-Mais Fenchel Mandelcrème
Donnerstag 13.06.19	Romanescosuppe Tomatensalat Schweinsbraten Pommes Dauphines Rüebli mit Petersilie Beeren mit Rahm	Bouillon mit Gemüsewürfel Blattsalat Tofu Sweet and Sour Gebratener Reis Gedünsteter Chinakohl Beeren mit Rahm	Bouillon mit Gemüsewürfel Blattsalat Kalbsschulterbraten Reis Rüebli Beeren mit Rahm
Freitag 14.06.19	Lauchcrèmesuppe Kohlrabisalat Pochierter Dorsch an Weissweinsauce Gemüsereis Tomate gefüllt mit Erbsen Eisschnitte mit Rahm	Brottsuppe Blattsalat Käsesoufflé Kartoffelgratin Blattspinat Eisschnitte mit Rahm	Brottsuppe Blattsalat Pochierter Dorsch an Weissweinsauce Gemüsereis Tomate gefüllt mit Erbsen Eisschnitte
Samstag 15.06.19	Geflügelcrèmesuppe Blattsalat Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Grüne Bohnen Aprikosenkompott	Wiringsuppe Rüebli-salat Falafelkugeln Couscous Fenchel Aprikosenkompott	Geflügelcrèmesuppe Blattsalat Kalbsbratwurst an Jus Rösti Fenchel Aprikosenkompott
Sonntag 16.06.19	Erbsensuppe Roher und gekochter Schinken Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise Brätler-Kartoffeln Caotina Schokoladenmousse	Gerstensuppe Peperonissalat Aubergine-Gratin Risotto mit Mascarpone Geschmorte Cherry-Tomaten Caotina Schokoladenmousse	Gerstensuppe Roher und gekochter Schinken Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise Brätler-Kartoffeln Caotina Schokoladenmousse

Das Tagesmenü ist auch als Diabeteskost erhältlich.

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus tierfreundlicher Schweizerproduktion, Lammfleisch aus Irland, Wild aus Österreich, Kaninchen aus Ungarn und Trutenfleisch aus Brasilien. Die Herkunft und Fangmethode beim Fisch wird wöchentlich bekannt gegeben.

Bei Fragen betreffend allergene Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte direkt an unsere Service MitarbeiterInnen.