

Menuplan vom 08. Juli – 14. Juli 2024 (KW 28)

Wochenhit: (Montag bis Freitag)

Melone Charentais mit Parma Schinken

	Mittagsmenu	Vegi-Menu	Abendessen salzig	Abendessen süss
Mo 08.07.	Broccolisuppe / Randensalat mit Apfel Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Hausgemachtem Cake	Broccolisuppe / Randensalat mit Apfel Spaghetti Napoli mit Reibkäse Hausgemachtem Cake	Wurst-Käsesalat** Elsässer Art	Apfelrösti
Di 09.07.	Eierschwämmli- suppe / Blattsalat mit Frenchdressing Kalbfleischstreifen in Zitronensauce mit Reis und Gemüse Julienne Frische Nektarine	Eierschwämmli- suppe / Blattsalat mit Frenchdressing Asiatische Reispfanne mit Gemüwestreifen Frische Nektarine	Ofenfrisches Käskiechli	Frucht Quark
Mi 10.07.	Peperonisuppe / Cole Slaw Salat Bebbi Klöpfer** an Bratensauce mit Rösti und Kräuterkohlrabi Griechischer Joghurt mit Honig	Peperonisuppe / Cole Slaw Salat Vegi Klöpfer an Vegijus mit Rösti und Kräuterkohlrabi Griechischer Joghurt mit Honig	Russischer Salat mit Ei	Nusschnecke
Do 11.07.	HEUTE IST VEGITAG	Griesssuppe / Blattsalat mit Italiendressing Penne Cinque-Pi Bayerische Creme	Lauch Strudel	Hausgemachte Heidelbeerwähe
Fr 12.07.	Zucchettisuppe / Gurkensalat Schlemmerfilet «italiano» mit Reis und Romanesco Frische Trauben	Zucchettisuppe / Gurkensalat Vegi Burger mit Reis und Romanesco Frische Trauben	Fleischkäse** mit Bretzel	Apfel Kuechli mit Vanillesauce
Sa 13.07.	Italienischer Zucchettisalat Gemüse-Ebly Gehack'ts Glace	Italienischer Zucchettisalat Gemüse-Ebly Glace	Salami Platte garniert	Birchermuesli
So 14.07.	Bouillon mit Ei / Blattsalat mit Croutons Kalbshalsbraten an Estragonsauce mit Nudeln und Zucchini Tobleronemousse	Bouillon mit Ei / Blattsalat mit Croutons Falafel mit Nudeln und Zucchini Tobleronemousse	Wienerli** mit Brot und Senf	Birnen Kompott

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion,
wenn nichts anderes deklariert ist.

* Fischragout, Zucht und Wildfang Fao 27 ** Enthält Schweinefleisch