

Mittagessen Woche 29

16. Juli bis 22. Juli 2018

Tag	Menu	Vegetarisches Menu
Montag 16.07.	Bananen Creme Suppe Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art Butter Rösti Glasierte Gurken Himbeeren Quark mit Thymian	Bananen Creme Suppe Pilz Ragout an Senf Sauce Butter Rösti Glasierte Gurken Himbeeren Quark mit Thymian
Dienstag 17.07.	Peperoni Suppe mit Kokosnuss Schweine Geschnetzeltes mit Oliven Trocken Reis mit Kräutern Fenchel Streifen mit Pfälzer Erdbeeren Rhabarber Ragout und Glace	Peperoni Suppe mit Kokosnuss Hafer Bratlinge mit Oliven Trocken Reis mit Kräutern Fenchel Streifen mit Pfälzer Erdbeeren Rhabarber Ragout und Glace
Mittwoch 18.07.	Apfel Suppe mit Ingwer und Brot Würfel Makkaroni Carbonara mit Speck* und Gemüse Gemischter Salat Aprikosen Quark Knödel mit Vanille	Apfel Suppe mit Ingwer und Brot Würfel Makkaroni Carbonara mit Champignons und Gemüse Gemischter Salat Aprikosen Quark Knödel mit Vanille
Donnerstag 19.07.	Topinambur Suppe Kalbs Hacksteak an Paprika Sauce Herzoginnen Kartoffeln Gemischte Bohnen Kokos Rahm Pudding mit Ananas	Topinambur Suppe Gemüse Schnitzel an Paprika Sauce Herzoginnen Kartoffeln Gemischte Bohnen Kokos Rahm Pudding mit Ananas
Freitag 20.07.	Minestrone Kalbfleisch Kugeln* an Rahm Sauce Kartoffelstock Rüebli zweierlei mit Estragon Gebrannte Creme mit Schlagrahm	Minestrone Gekochtes Ei an Rahm Sauce Kartoffelstock Rüebli zweierlei mit Estragon Gebrannte Creme mit Schlagrahm
Samstag 21.07.	Sellerie Rahm Suppe Paniertes Schweine Schnitzel mit Zitrone Rosmarin Bratkartoffeln Gebackene Ofen Tomate Joghurt Creme mit Honig und Nuss	Sellerie Rahm Suppe Paniertes Quorn Schnitzel mit Zitrone Rosmarin Bratkartoffeln Gebackene Ofen Tomate Joghurt Creme mit Honig und Nuss
Sonntag 22.07.	Rucola Creme Suppe und Bouillon Lamm Filet (NZ) an Kräuter Sauce Bramata Polenta mit Käse Gebratene Zucchini Scheiben Erdbeeren Schnitte	Rucola Creme Suppe und Bouillon Gratinierte Mais Monde mit Tomaten und Gorgonzola Sauce Gemischter Salat Erdbeeren Schnitte

Jedes Menu mit Salat vom Buffet, Tagessuppe oder Jus und Kaffee

Menüänderungen vorbehalten. Alle Menus sind auch als Schonkostmenu erhältlich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch. Fleischprodukte anderer Herkunft werden auf dem Menüplan deklariert. MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Enthält Schweinefleisch NZ = Neuseeland