

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 24

	Menü Vitalkost	Menü Vegetarisch
Montag 9.6.	Kartoffel-Lauchsuppe Gebratenes Trutenschnitzel Currysauce Basmatireis Asiatischer Gemüsemix	Kartoffel-Lauchsuppe Dinkelgeschnetzeltes Currysauce Basmatireis Asiatischer Gemüsemix
Dienstag 10.6.	Suppe Pflanze Art Schweinssteak mit Tomaten und Käse Jus Bramatapolenta Glasierter Rüeblen	Suppe Pflanze Art Hausgemachte Gemüsebraten mit Tomaten und Käse Bramatapolenta Glasierter Rüeblen
Mittwoch 11.6.	Safransuppe mit Mandeln Kalbs-Hamburger Peperoni-Coulis Breite Nudeln Brokkoliröschen	Safransuppe mit Mandeln Kichererbsen-Stroganov Breite Nudeln Brokkoliröschen
Donnerstag 12.6.	Blumenkohlpureesuppe Gebratene Rindfleischwürfel Kräutersauce Ebly-Pilaw Gemüse-Artischockenragout	Blumenkohlpureesuppe Lauch-Hüttenkäse-Quiche mit Nüssen Blattsalat
Freitag 13.6.	Bouillon Xavier Lachsforellenfilet in Kräutermarinade (IT) Kresseschaumsauce Gemüsereis Lattich	Tofu-Gemüsecurry Gemüsereis Blattsalat
Samstag 14.6.	Grünerbsenpüree-Suppe Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Röstkartoffeln Bohnen	Grünerbsenpüree-Suppe Quornschnitzel Zwiebelsauce Röstkartoffeln Bohnen
Sonntag 15.6.	Bouillon mit Backerbsen Kalbsbraten Bratensauce Kräuterspätzli Saison-Gemüse Himbeer-Creme	Bouillon mit Backerbsen Gemüserröhlchen Kräuterspätzli Saison-Gemüse

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Brot aus der Schweiz.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.