

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 35

Montag 25.8.

Dienstag 26.8.

Mittwoch 27.8.

Donnerstag 28.8.

Freitag 29.8.

Samstag 30.8.

Sonntag 31.8.

Menü Vitalkost

Spinatcremesuppe
Schweinsnierstückbraten
Mexikane
Bratkartoffeln
Maisgemüse

Minestrone
Rindsschmorbraten
Schmorsauce
Spätzli
Glasierter Ruebli

Zuppa Mille-fanti
Spaghetti
Bolognese
Reibkäse
Assortierter Salat

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Pouletfleischvogel mit Pilzfüllung
Thymian-Jus
Risotto
Zucchini-Tomatenragout

Selleriecremesuppe
Zander Lemon Kornblume (EE)
Zitronensauce
Butterkartoffeln
Broccoliröschen mit Mandeln

Bouillon mit Fideli und Lauch
Gebratener Lammgigot
Lamm-Jus mit Thymian
Bäckerin-Kartoffeln
Geschmorte Bohnen

Klare Gerstensuppe
Kalbsragout mit Kräutern
Gebratener Reis
Sommergemüse

Menü Vegetarisch

Spinatcremesuppe
Gebackener Tomme
Preiselbeersauce
Bratkartoffeln
Maisgemüse

Minestrone
Mit Feta und Nüssen gefüllte Tomate
Spätzli
Glasierter Ruebli

Mille- Fanti
Spaghetti
Vegi-Bolognese mit Tomatenpesto
Reibkäse
Assortierter Salat

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Auberginen-Piccata
Thymiansauce
Risotto
Zucchini-Tomatenragout

Selleriecremesuppe
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Mischsalat mit Rucola

Bouillon mit Fideli und Lauch
Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse

Klare Gerstensuppe
Gebackene Champignons
Gebratener Reis
Tartar-Sauce
Assortierter Salat

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

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.