

Menüplan 22. Juli bis 28. Juli 2024

	Mittagessen	Abendessen
MO	Schwarzwurzelsuppe Kaninchenragout Polenta Röschengemüse Fruchttörtli Vegi: gefüllte Teigtaschen mit Kürbiskernöl	Tagessuppe Wurst-Käsesalat mit Cervelat dazu Schraubenbrot
DI	Tomatencremesuppe Asiatisches Rindfleisch Nudeln Gemüse Donauwelle Vegi: Randen-Sojabraten an Schnittlauchsauce	Tagessuppe Toast «Hawaii» mit Schinken, Ananas und Käse
MI	Wirzcremesuppe Schweins-Cordon bleu Pommes frites Kohlrabi Erdbeer-Sauerrahm Dessert Vegi: Mischpilz-Risotto	Tagessuppe Vollkorn-Spaghetti mit Philadelphiasauce
DO	Gemüsebouillon mit Fideli Kalbshacksteak Müscheli Zucchetti Blutorangencreme Vegi: Gratiniertes Rahmwirz	Tagessuppe Hähnchensalat mit Curry Semmeli
FR	Steinpilzcremesuppe Wolfsbarschfilet (IT) an Dillsauce Dampfkartoffeln Bohnen Glaceschnitte Vegi: Gebratener Rauchtöfu mit Kohlgemüse	Tagessuppe Waldbeeren-Grütze mit Einback
SA	Lauchcremesuppe Gebratene Pouletbrust mit Honigsauce Safranreis Ratatouille Fruchtsalat Vegi: Gefüllte Zucchetti mit Ei	Tagessuppe «Pinsa verdure» Belegt mit Grillgemüse und Artischocken
SO	Weissweinsuppe Kalbshuftpätzli an Kräuterrahmsauce Teigwaren Knackerbsen Ovomaltine Mousse Vegi: Linsenburger mit Tomatensauce	Tagessuppe Gemischter Brieteller mit Trauben und Zwiebeln Brotauswahl

Legende: ★ Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Gegrillte Rinds-Merguez-Spiessli mit Sommersalaten umlegt und Fladenbrot</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Café complet -verschiedene Breivarianten
--	--

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.