

Speisekarte

29.05. - 04.06.2023

	Mittagessen	Vegetarisch
Montag 29.05.	Gemüsebouillon mit Flädli Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Rosette Zucchini Trapeze Schwarzwälder Schnitte garniert	Gemüsebouillon mit Flädli Vegi-Braten an Rotweinsauce Kartoffelstock Rosette Zucchini Trapeze Schwarzwälder Schnitte garniert
Dienstag 30.05.	Hausgemachte Suppe Pouletrollbraten Kravättli Teigwaren Grüne Bohnen	Hausgemachte Suppe Veggi-Nuggets Kravättli Teigwaren Grüne Bohnen
Mittwoch 31.05.	Hausgemachte Suppe Schweinsvoren Butterreis Broccoli mit Mandelsplitter Melonen-Erdbeersalat Hausgemachte Suppe	Hausgemachte Suppe Tofu-Gemüseragout Butterreis Broccoli mit Mandelsplitter Melonen-Erdbeersalat Hausgemachte Suppe
Donnerstag 01.06.	Gemüseschnitzel mit Jus Pommes Frites Wirsinggemüse	Gemüseschnitzel mit Jus Pommes Frites Wirsinggemüse
Freitag 02.06.	Hausgemachte Suppe Blätterteig Pastelli mit Bratkügeli an Pilzrahmsauce Erbsen und Rüebl	Hausgemachte Suppe Blätterteig Pastelli mit Pilzrahmsauce Erbsen und Rüebl
Samstag 03.06.	Hausgemachte Suppe Rindsgeschnetzeltes Spiralen Blumenkohl à la Crème	Hausgemachte Suppe Dinkelgeschnetzeltes Spiralen Blumenkohl à la Crème
Sonntag 04.06.	Gurken-Dillsuppe Schweinslaffen Braten Kartoffelstock Zucchettistengeli Mango-Passionsfrucht Mousse	Gurken-Dillsuppe Vegi-Hackbraten Kartoffelstock Zucchettistegeli Mango-Passionsfrucht Mousse

Im Menü:
sind die aktuelle Tagessuppe und ein Salat vom Buffet inbegriffen.
Unser geschultes Küchenpersonal berät Sie
gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Bsp. Nüsse,
Weizenprodukte (Gluten); Milchprodukte (Laktose)
Soia etc.

Deklaration:
Wenn Fleisch-/Fischerherkunft nicht
deklariert ist, aus der Schweiz.
*EU
**Ausland