

MITTAGSMENÜ

VEGI

MONTAG	<i>Pilzcremesuppe</i> Rinds Siedfleisch Meerrettichsauce Petersilien Kartoffeln Gedünstete Bohnen	<i>Pilzcremesuppe</i> Gemüse Lasagne Tomatensauce
DIENSTAG	<i>Gemüsesuppe</i> Bratwurst Zwiebeljus Hörnli Gemüsegratin	<i>Gemüsesuppe</i> Gemüsestrudel Schnittlauchdipp Gemüsegratin
MITTWOCH	<i>Bouillon mit Einlage</i> Kalbs Pojarski Paprika-Rahmsauce Lyoner Kartoffeln Broccoli	<i>Bouillon mit Einlage</i> Gefüllte Tomaten mit Gemüse und Linsen Lyoner Kartoffeln Broccoli
DONNERSTAG	<i>Lauchcremesuppe</i> Älpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln	<i>Lauchcremesuppe</i> Älpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln
FREITAG	<i>Süsskartoffel-Ingwersuppe</i> Schweins Karréebraten Pilzrahmsauce Griessnocken Honig Karotten	<i>Süsskartoffel-Ingwersuppe</i> Pilzragout Griessnocken Honig Karotten
SAMSTAG	<i>Geröstete Griesssuppe</i> Pouletbrätkügel Estragon-Weissweinsauce Kartoffelstampf Safran Kohlrabi	<i>Geröstete Griesssuppe</i> Quorngeschnetzeltes Kartoffelstampf Safran Kohlrabi
SONNTAG	<i>Spargelcremesuppe</i> Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butter Rösti Marktgemüse Bayerische Vanillecreme mit Erdbeersalat	<i>Spargelcremesuppe</i> Spiegelei Butter Rösti Marktgemüse Bayerische Vanillecreme mit Erdbeersalat

Menüplan

19.05.2025 – 25.05.2025

Wochenhit

Montag bis Freitag
bis 10.00 Uhr bestellen

Fischstäbchen
Tartarsauce
Kartoffel Pralinen
Rahmspinat

Unser Fleisch / Fisch stammt,
wenn nichts anderes vermerkt,
aus unserer Region.

Auskunft über Zutaten, die
Allergien und/oder andere
unerwünschte
Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unserem
Fachpersonal der Küche.