

MENÜPLAN WOCHE 35

Die Küche gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 25. August	Salatbuffet Zucchetticremesuppe Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis und Früchte Cake Auswahl	Salatbuffet Zucchetticremesuppe Tofu Piccata mit Madairasauce Nüdeli und Fenchel Cake Auswahl	Belegte Brötli (Thon, Käse, Ei)
Dienstag 26. August	Salatbuffet Brottsuppe Rindsragout mit Peperoni Krawättli und Erbsen mit Kohlräbli Zitronencreme	Salatbuffet Brottsuppe Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen und Nüssen Koriander und Joghurt Zitronencreme	Gschwellti mit Käse Ankeziger oder Kräuterquark
Mittwoch 27. August	Salatbuffet Brokkolicremesuppe Fleischkäse gebraten Zwiebelsauce Rösti und Blumenkohl	Salatbuffet Brokkolicremesuppe Back Camembert Schnittlauch-Mayonnaise Rösti und Blattspinat	Hörnliauflauf mit Randensalat
Donnerstag 28. August	Salatbuffet Gelberbsensuppe Gemüselasagne mit Cherry Tomaten garniert	Salatbuffet Gelberbsensuppe Gemüselasagne mit Cherry Tomaten garniert	Mortadella Teller garniert mit Essiggürkli, Oliven, Maiskölbchen und Brot
Freitag 29. August	Salatbuffet Minestrone Käse und Aprikosenkuchen	Salatbuffet Minestrone Eieromelette Bratkartoffeln und Tomate	Reichhaltiger Siedfleischsalat mit Brot
Samstag 30. August	Salatbuffet Selleriecremesuppe Rippli und grüner Speck Salzkartoffeln und Bohnen	Salatbuffet Selleriecremesuppe Vegi Hackbällchen an Paprikasauce Müscheli und Pfälzerrüebli	Apfelrösti Vanillesauce
Sonntag 31. August	Salatbuffet Kräutercremesuppe Schweinebraten an Brandysauce Kartoffelgratin und Rüebli Himbeermascarpone Mousse	Salatbuffet Kräutercremesuppe Panierte Zucchettischeibe Brandysauce Kartoffelgratin und Erbsen Himbeermascarpone Mousse	Café Complet

Wochenhit (Montag – Samstag): Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Abend-Hit (Montag – Samstag): Poulet- Currystrudel mit Salaten garniert

Fleischherkunft: Schweiz