

MENUPLAN für den Mahlzeitendienst

Bei Fragen zu Allergenen oder Kennzeichnungen melden Sie sich bitte bei unserem Verpflegungspersonal

Änderungen bei den Mahlzeiten vorbehalten

DATUM	MITTAGESSEN
Montag 22. Mai	Geflügelcrèmesuppe / Salat ♣ Haus-Cordonbleu mit Schinken und Appenzellerkäse gefüllt Beilage Kohlräbli à la crème und grüne Spargeln
Dienstag 23. Mai	Kerbelsuppe / Salat ♣ «Mah-Meh» (Asiatisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse)
Mittwoch 24. Mai	Tomatensuppe mit Pesto / Salat ♣ Schweinsschnitzel paniert Beilage Kohlräbli und Peperonata ♣ Dessert
Donnerstag 25. Mai 	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse / Salat ♣ Kalbsgeschnetzeltes mit Spargelstückli Rösti Zucchetti mit Thymian
Freitag 26. Mai 	Bouillon mit Sternli / Salat ♣ Spargel-Fleischkäse Kräuterspätzli Bohnen und Fenchelstreifen
Samstag 27. Mai 	Spargelcrèmesuppe / Salat ♣ Gebratenes Zanderfilet auf Spargelrisotto mit Mascarpone und Dill Rahmspinat und Blumenkohl
Sonntag 28. Mai Pfingstsonntag	Brotsuppe / Salat ♣ Pouletbrust im Speckmantel Polenta mit Kräuter Broccoli und Fenchel à la crème ♣ Dessert

Diese Woche verwöhnen wir Sie mit feinen Spargel- Spezialitäten

***In unserer Küche kochen wir täglich frisch für Sie.

Unsere Lebensmittel stammen wo immer möglich von regionalen Produzenten und Landwirten. Fleisch, Poulet und Fleischprodukte sind immer aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert.

Die Herkunft der Fische sehen sie auf dem Wochen- Menüplan