

MENUPLAN für den Mahlzeitendienst

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

Änderungen bei den Mahlzeiten vorbehalten

DATUM	MITTAGESSEN
Pfingst-Montag 29. Mai	Gemüsebouillon mit Fideli / Salat ♣ Rindfleischvogel in Rotweinsauce Kartoffelstock Speckerbsen und glasierte Rüebl ♣ Dessert
Dienstag 30. Mai	Curry-Crèmesuppe / Salat ♣ Schweinsfilet an Champignon-Kräutersauce Beilage Spargelragout und Kohlräbli
Mittwoch 31. Mai	Maiscrèmesuppe / Salat ♣ Heisser Fürstenländer Schinken Kartoffelgratin Bohnen und Blumenkohl ♣ Dessert
Donnerstag 1. Juni	Safranbouillon mit Eierstich / Salat ♣ Hacktätschli an Senf-Rahmsauce Beilage Ofentomaten und Blattspinat
Freitag 2. Juni	Brotsuppe mit Reibkäse / Salat ♣ Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Reis Frische Ananas in Kokos gebraten
Samstag 3. Juni	Klare Gemüsesuppe / Salat ♣ Zanderstreifen in Bierteig Portulak-Ajoli-Sauce Salzkartoffeln und Mischgemüse
Sonntag 4. Juni	Weissweinsuppe / Salat ♣ Rindsragout mit Schalotten und Portwein Polentaschnitte Zucchetti und Peperoni ♣ Dessert

**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