

Menüplan

5. bis 11. Juni 2023

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 5. Juni	Spargelcrème-Suppe Salat oder Apfelmus Arbeiter-Gulasch Kräuter-Griess-Gnocchi Ratatouille und Romanesco	Gemüserisotto mit Parmesanknusper	Spaghetti Carbonara (Schinkensauce) Salat
Dienstag 6. Juni	Hühnerbouillon mit Backerbsen Tagessalat G'hackets und Hörnli (Rind) Apfelmus *** Coupe Romanoff	Breite Nudeln mit Spargelragout	Süsse Omletten mit Aprikosen-Rhabarberkom- pott und Zimtzucker
Mittwoch 7. Juni	Griesssuppe Leopold Salat oder Apfelmus Gekochtes Rippli Salzkartoffeln mit Gartenkräutern Sauerkraut *** Meringues mit Rahm	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Tagesgemüse	G'schwellti und Käse Zigerbutter
Donnerstag 8. Juni	Klare Gemüsesuppe mit Kurkuma Salat oder Apfelmus Poulet-Cordon-bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Knoblauch Pommes Frites Zucchetti und Rüebli *** Frucht	Pilzschnitte Tagesgemüse	Fitnesssteller mit Brot-Gemüse-„Tätschli“ und Tartaresauce
Freitag 9. Juni	Brotsuppe Salat oder Apfelmus Pochiertes Zanderfilet (Wildfang Estland) auf Gurken-Champignon-Rahmgemüse Reis Pfälzer Rüebli *** Tagesdessert	Röstirollen mit Frischkäsefüllung Tomatensauce Tagesgemüse	St. Galler Bratwurst vom Grill Kartoffelsalat
Samstag 10. Juni	Minestrone Salat oder Apfelmus Hausgemachte Lasagne Broccoli mit Haselnussbutter *** Frucht	Zucchetti Piccata Risotto Milanese	„Laugen-Lachs-Gipfel“ mit hausgebeiztem Graved- Lachs Hüttenkäse und Salat
Sonntag 11. Juni	Bouillon mit „Ribeli“ Salat oder Apfelmus Kalbs-Hackbraten an Pfeffersauce Serviettenknödel Bohnenbündel und Fenchel mit Dill *** Waldbeeren-Schnitte	Crêpes mit Spargeln und Morcheln	Bunter Salatteller mit Ei Schinkenrolle und Melonenschnitz Semmeli
	Mittagshit (Mo – So): Cannelloni «della Nonna» (vegetarisch)		Abendhit (Mo – So): Poulet-Curry-Strudel Gemischter Salat

