

## Menüplan

20. bis 26. Juni 2022

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 20.Juni	Champignoncrèmesuppe Salat oder Apfelmus 🍷 Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Reis Butterbohnen und Zucchetti	Ofenkartoffel mit Sauer- Rahm Tagesgemüse	Apfelrösti Vanillesauce
Dienstag 21.Juni	Hühnerbouillon mit Klössli Salat oder Apfelmus 🍷 Hausgemachte Käse- Spargelwähe Erbsen- Rüebl Gemüsee *** Frucht	Kräuter- Rührei auf Toast Tagesgemüse	Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat
Mittwoch 22.Juni	Brotsuppe Salat oder Apfelmus 🍷 Poulet- Schenkelsteak auf Rosmarinrisotto Romanesco und Kohlräbli *** Süessmostcrème mit Ingweräpfeln	Vegi- G'hackets Magronen Tagesgemüse	Sommerlicher Hörnlisalat mit Hüttenkäse, gefülltem Ei und Melonenschnitz
Donnerstag 23.Juni	5- Kornsuppe Salat oder Apfelmus 🍷 Currywurst (Kalbsbratwurst) Pommes Frites Broccoli und Wirz *** Frucht	Gemüserisotto mit Gorgonzola	G'schwelhti mit Käse und Kräuterquark
Freitag 24.Juni	Spargelsuppe Salat oder Apfelmus 🍷 Pochiertes Ei mit Knusperspeck Salzkartoffeln Rahmspinat und Pfälzer Rüebl *** Dessert	Röstipastetli mit feiner Champignonfüllung Tagesgemüse	Geräuchtes Forellenfilet Meerrettich- Schaum Weissbrot und Butterrose
Samstag 25.Juni	Broccolicrèmesuppe Salat oder Apfelmus 🍷 Rindhackbällchen an Tomaten- Kräutersauce Spaghetti Kichererbsen mit Lauchstreifen Schwarzwurzeln *** Frucht	Knusper- Gemüseschnitzel Tagesgemüse	Schinkenrollen garniert Hausbrot
Sonntag 26.Juni	Bouillon mit Kräuter- Eierstich Salat oder Apfelmus 🍷 Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Bohnen und Fenchel *** Caramèl- Coupe mit Birnenstückli und Rahm	Cannelloni mit Ricotta und Spinat	Roastbeef und Aufschnitt- Teller Tartaresauce Sonnmatt- Brötli
	<b>Mittagshit (Mo – Fr):</b> Leberli in Kräuterbutter sautiert mit Rösti		<b>Abendhit (Mo – Fr):</b> Poulet- Currysalat mit Früchten garniert

Bei Fragen zu Allergenen oder Kennzeichnungen melden Sie sich bitte bei unserem **Verpflegungspersonal**. Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch. Poulet ist Culinarium-Ostschweiz Qualität.