

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 27. Juni	Bouillon mit Kräuter Eierstich/ Salat ♣ Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Bohnen und Fenchel
Dienstag 28. Juni	Broccolisuppe/ Salat ♣ Pouletstücke aus dem Ofen Rösti Mischgemüse
Mittwoch 29. Juni	Gemüsebouillon mit Backerbsen/ Salat ♣ „Tortelloni cinque-P“ Tomaten, Petersilie, Parmesan Pfeffer, Rahm Gemüse ♣ Dessert
Donnerstag 30. Juni	Süsskartoffelsuppe/ Salat ♣ Pouletschnitzel in Corn flakes Kruste Curry Risotto und Früchte
Freitag 1. Juli	Bouillon mit Flädli/Salat ♣ Sommerlicher Kalbsrollbraten Kartoffelkrapfen Zucchetti und Blumenkohl
Samstag 2. Juli	Gemüsecremesuppe/ Salat ♣ Schollenfilet (Wildfang Holland) an Senfrahmsauce Kräuterreis Grüne Bohnen mit Speck und Kohlräbli
Sonntag 3. Juli	Brotsuppe/ Salat ♣ Rindsgeschnetzeltes Ofenkartoffeln Fenchel und Romanesco ♣ Ofenküchlein

***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

