

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 4.Juli	Bouillon mit Kräuter Eierstich/ Salat ♣ Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Bohnen und Fenchel
Dienstag 5.Juli	Broccolisuppe/ Salat ♣ Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Rösti Mischgemüse
Mittwoch 6.Juli	Gemüsebouillon mit Backerbsen/ Salat ♣ „Tortelloni cinque-P“ Tomaten, Petersilie, Parmesan Pfeffer, Rahm Gemüse ♣ Dessert
Donnerstag 7.Juli	Süsskartoffelsuppe/ Salat ♣ Pouletschnitzel in Corn flakes Kruste Curry Risotto und Früchte
Freitag 8.Juli	Bouillon mit Flädli/Salat ♣ Sommerlicher Kalbsrollbraten Kartoffelkrapfen Zucchetti und Blumenkohl
Samstag 9.Juli	Gemüsecremesuppe/ Salat ♣ Schollenfilet (Wildfang Holland) an Senfrahmsauce Kräuterreis Grüne Bohnen mit Speck und Kohlräbli
Sonntag 10.Juli	Brotsuppe/ Salat ♣ Nierstückbraten Rosmarin Jus 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

