

Menüplan

20. Mai – 26. Mai 2024

Mittag

Menu

Bouillon mit Gemüse/Salatbuffet
Weisses Kalbsvoren
Spinatspätzli
Mischgemüse
Gössi Glace

Abend

Menu

Götterspeise
oder
Café complet

Mo

Menu

Brotsuppe/Salatbuffet
Zigerhörndli
Apfelmus
Karottensalat

Menu

Roastbeef mit Tartar Sauce
oder
Café complet

Di

Menu

Gemüse Cremesuppe/Salatbuffet
Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Glasierte Karotten

Menu

Pfannkuchen mit Apfelfüllung
oder
Café complet

Mi

Menu

Minestrone /Salatbuffet
Spargeln
Hollandaise Sauce
Neue Bratkartoffeln
Früchte Roulade

Menu

Café complet

Do

Menu

Kerbel Cremesuppe/Salatbuffet
Rotbarschfilet
Dillsauce
Trockenreis
Fenchel

Menu

Brombeerenwähe mit Schlagrahm
oder
Café complet

Fr

Menu

Grüne Linsenpürree Suppe/Salatbuffet
Spaghetti Plausch
Carbonara/Bolognese/Napoli

Menu

Belegte Brote
Ei/ Spargeln/ Thon/ Salami
oder
Café complet

Sa

Menu

Bouillon mit Griessklössen/Salatbuffet
Kalbsbrust Schnitten
Polenta
Broccoli
Caramel Köppli

Menu

Café complet

So

Wochenhit

Vitello Tonato und Tagessalat

Monatshit

Fitnesssteller mit Pouletflügel und süsser Chilisauce

Deklaration Fleisch und Fisch: Rind (CH, Südamerika*), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, EU, Neuseeland), Kaninchen (CH, Ungarn*), Fisch (CH, FAO 18, 21, 27, 27III b, 31, 34, 37, 38, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87, 88, &).

Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

&: Schleppnetz, Aquakulturen, Leinenfang

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.