

# Menüplan Woche 30 22.7.2024. bis 28.7.2024

	<b>Montag</b> 22.7.2024	<b>Dienstag</b> 23.7.2024	<b>Mittwoch</b> 24.7.2024	<b>Donnerstag</b> 25.7.2024	<b>Freitag</b> 26.7.2024	<b>Samstag</b> 27.7.2024	<b>Sonntag</b> 28.7.2024
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Gemüsecremesuppe	Bouillon mit Flädli	Broccolicremesuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Karottencremesuppe	Griessuppe Leopold	Weisswein-Safransuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat von Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Pouletschenkelsteak Sauerrahm-Dip Wildreis Ratatouille	Kalbsragout Marengo Maisgriesschnitte Broccoli mit Mandeln	Spaghetti Bolognese von roten Linsen Reibkäse	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen & Karotten	Gedämpftes St.Pierrefilet (1) Dillsauce Salzkartoffeln Mangold mit Gemüwestreifen	Schweinsadrio Kräutersauce Tagliatelle Geschmorter Fenchel	Schweinsfiletmédailleon Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Mischgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Gemüse-Fritto-Misto Sauerrahm-Dip Wildreis Ratatouille	Gefüllte Tomaten Rosmarinsauce Maisgriesschnitte Broccoli mit Mandeln	Spaghetti Bolognese von roten Linsen Reibkäse	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen & Karotten	Tofuspießli Estragonmayonnaise Salzkartoffeln Mangold mit Gemüwestreifen	Tempehsteak Kräutersauce Tagliatelle Geschmorter Fenchel	Karotten-Nussburger Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Mischgemüse
<b>Sommerkarte</b>	Von Montag bis Freitag bietet unsere Sommerkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
<b>Tagesdessert</b>	Schokoladenflan	Mini Berliner (Deutschland)	Pfirsichkompott	Moccaglace mit Schlagrahm	Zitronencake	Orangen-Tiramisu	Schwarzwäldertorte
<b>Abendessen</b>	Apfelstrudel Vanillesauce	Wurst-Käsesalat Brot und Butter	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Blattsalat	Bündner Gerstensuppe Ruchbrot	Gebackene Briespitzen Pflaumen-Preiselbeer Chutney Blattsalat	Fruchtkuchen mit Zwetschgen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b>	Apfelstrudel Vanillesauce	Käsesalat Brot und Butter	Vegetarischer Toast "Toskana" mit Zuchetti, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Blattsalat	Gerstensuppe Ruchbrot	Gebackene Briespitzen Pflaumen-Preiselbeer Chutney Blattsalat	Fruchtkuchen mit Zwetschgen mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) St. Pierrefilet, Wildfang, (Neuseeland)