

# Menüplan

## 1. Juli – 7. Juli 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 1. Juli	Rüeblicrème Poulet-Cordonbleu* mit Kartoffelkroketten und Kohlrabi-Gratin Nussgebäck	Rüeblicrème Gefüllte Tomaten mit Basilikumsauce dazu Spiralen Nussgebäck	Entlebucher-Eierrösti mit Kopfsalat
Dienstag, 2. Juli	Pilzcrème Fleischkäse* an Senfsauce dazu Reis mit gerösteten Pinienkernen und Erbsen-Mornay Vanillecornet	Pilzcrème Gemüse-Lasagne Vanillecornet	Chäshörndli mit Randensalat und Brot
Mittwoch, 3. Juli	Blumenkohlsuppe Zweierlei Ragout dazu Polenta und Zucchetti mit Sauerrahm Frische Kirschen	Blumenkohlsuppe Ananas im Kokosmantel mit Currysauce dazu Ebly mit Gemüsestreifen Frische Kirschen	Zigeunersalat garniert dazu Brot
Donnerstag, 4. Juli	Klare Gemüsesuppe Schweinsbratwurst* an Zwiebelsauce mit Rösti und Gemüseallerlei Himbeeren mit Rahm	Klare Gemüsesuppe Pilz-Pastetli mit Gemüse garnitur Himbeeren mit Rahm	Früchte Topfenknödel mit Vanillesauce
Freitag, 5. Juli	Bouillon mit Ei Im Ei gebratenes Fischfilet mit Tatarsauce dazu Weissweinsrisotto und Blattspinat Schwarzwälderschnitten	Bouillon mit Ei Sellerie-Piccata mit Gemüserahmsauce und Penne Schwarzwälderschnitten	Schinkengipfeli* dazu Grosis-Salatmischung
Samstag, 6. Juli	Geflügelcrème Eintopf mit Hörndli, Hackfleisch, Champignons, Curry und Sauerrahm Apfelmus mit Vanillerahm	Bouillon mit Backerbsen Mit Gemüse gefüllte Toasttaschen und Kräutertomaten Apfelmus mit Vanillerahm	Gebratene Cervelats* mit Senf dazu Kartoffelsalat und Brot
Sonntag, 7. Juli	Bouillon mit Fideli Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce mit Kartoffelgratin, glasiertem Kohlrabi und Brokkoli Crèmeschnitte	Bouillon mit Fideli Früchtespiess mit süss-sauer- Sauce dazu Basmatireis Crèmeschnitte	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

\*Enthält Schweinefleisch

\*\* kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)