

11.Juni bis 17.Juni		
Mittagessen		
	Tagesmenü	Vegi-Menü
Montag 11.6.	Feurige Bananensuppe Schweinsschnitzel mit Appenzeller Kräutersauce Tomatenspätzli Gemischte Bohnen	Feurige Bananensuppe Süsskartoffelauflauf mit Peperoni und Zwiebeln
Dienstag 12.6.	Gerstensuppe Gebratene Pouletbrust mit Boursinsauce Wildreis Glasierte Karotten	Gerstensuppe Vegetarisches Mah Meh mit Buchweizennudeln, Chinagemüse und Jasoyawürfel
Mittwoch 13.6.	Suppe Gärtnerinnen Art Ungarisches Rindsgulasch Griessgnocchi Ratatouille Caramelköpfl	Suppe Gärtnerinnen Art Gefüllte Zucchini "Provenzalischer Art" Bäckerinnenkartoffeln Zucchini mit Tomatenwürfel Caramelköpfl
Donnerstag 14.6.	Kartoffelpüreesuppe Kalbsadrio mit Jus Capelletti Broccoli mit Mandeln	Kartoffelpüreesuppe Penne mit Zucchini Mascarpone sauce Cherrytomaten und Rucola
Freitag 15.6.	Fenchelsuppe mit Avocados Fischstäbli mit Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Fenchelsuppe mit Avocados Gemüsecapuns mit Rahmsauce und Käse überbacken
Samstag 16.6.	Brotsuppe mit Kümmel Truthahnpiccata Spaghetti mit Tomatensauce Geschmorter Lattich	Brotsuppe mit Kümmel Sommerlicher Gemüseteller mit pochiertem Ei Süsskartoffelgnocchi
Sonntag 17.6.	Bouillon mit Käsecroutons Kalbshaxen Cremolata Safranrisotto gedämpfte Tomate Williamsparfait	Bouillon mit Käsecroutons Zucchini puffer mit Kräuterjoghurt Savoyardkartoffeln gedünstete Peperoni Williamsparfait

Diabetikermenu werden nach Wunsch angeboten.

**Wochenhit: Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebeln, (Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce)**

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Fachpersonal.

Rindfleisch CH  
Kalbfleisch CH  
Schweinefleisch CH

18.Juni bis 24.Juni		
Mittagessen		
	Tagesmenü	Vegi-Menü
Montag 18.6.	Hirsesuppe mit Gemüsejulienne Wiener Kalbsrahmgulasch Spinatnudeln Bohnen	Hirsesuppe mit Gemüsejulienne Panierte Quornschnitzel Pommes Frites Rüebli
Dienstag 19.6.	Bunte Gemüsesuppe Lammgigotbraten mit Lavendelsauce Bäckerinnenkartoffeln Sautierte Zucchini	Bunte Gemüsesuppe Kichererbsen-Gemüsecurry Reisring Früchtegaritur
Mittwoch 20.6.	Blumenkohlcremesuppe Grillzmittag, Schweinshalssteak, Kalbsbratwurst, Pouletbrust, Lammierstück Salatteller mit Kartoffelsalat Dessert	Blumenkohlcremesuppe Grillkäse, Gemüsespiesse mit Champignons Salatteller mit Kartoffelsalat Dessert
Donnerstag 21.6.	Lauchcremesuppe Pariser Schweinsschnitzel Jägernudeln Pfälzer Karottten	Lauchcremesuppe Kartoffel Hüttenkäse Wähe mit Mangold Salatgaritur
Freitag 22.6.	Linsenpüreesuppe Pochiertes Kabeljaufilet mit Zitronenrahmsauce Trockenreis Blattspinat	Linsenpüreesuppe Toscanaburger mit Kräuterschaum Ebly Überbackener Fenchel
Samstag 23.6.	Geflügelcremesuppe mit Zitronengras Pouletcordonbleu Schalenkartoffeln Schwarzwurzeln mit Erbsli	Geflügelcremesuppe mit Zitronengras Pastetli mit Tofu Champignonragout Erbsli und Rüebli
Sonntag 24.6.	Bouillon mit Fideli Glasierter Schweinshalsbraten Herzoginnenkartoffeln Blumenkohl überbacken mit Mornaysauce Erdbeer und Vanilleglace mit Rahm	Bouillon mit Fideli Rüebliflan mit Kerbelbutter Gersotto Glasierter Stangensellerie Erdbeer und Vanilleglace mit Rahm

Diabetikermenu werden nach Wunsch angeboten.

**Wochenhit: Fitness Teller, Salatteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter oder gebratener Käse**

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Fachpersonal.

Geflügel CH  
Lamm NL  
Kaninchen HU