

Menuplan 20.07-26.07**W30**

20. 7.		
Montag	Gemüsecremesuppe Ungarisch Gulasch Kartoffelstock Romanesco Tirolercake	Peter's Kartoffelpuffer belegt mit Creme fraîche und Lachs
21. 7.		
Dienstag	Rüebliuppe mit Kokosmilch Grillierte Kalbsbratwurst Hörnli Salat diverse Früchte Glacébecher	Omelette mit Zimtucker dazu Aprikosenkompott
22. 7.		
Mittwoch	Lauchcremesuppe Pouletbrust an Sauce béarnaise Bräterli vom Blauehof Stangensellerie Himbeermousse	Flammkuchentoast mit verschiedenen Salaten
23. 7.		
Donnerstag	Griesssuppe Rösti Pastetli mit Fleischfüllung Erbsli und Rüebli kleiner Salatteller	Russischer Salat garniert mit Ei und Salami dazu Ruchbrot
24. 7.		
Freitag	Gemüsecremsuppe Kalbsgeschnetzeltes Pommes Williams Gemüsegarnitur Coupe Hot Berry	"Fregola Sarda" Nudelart aus Hartweizengriess mit Pilzen
25. 7.		
Samstag	Blumenkohlsuppe Rindsfleischbällchen Tomatensauce Risotto Zucchetti kleiner Salatteller	Schinkengipfeli dazu Melonen- Feta- Salat
26. 7.		
Sonntag	Bouillon mit Einlage Schweinsrahmschnitzel Krawättli- Teigwaren Broccoli und Fruchtgarnitur Beerendiplomat	Cafe Complet mit Wurstsalat
Wochenhit: Fitnesssteller mit Fischknusperli - dazu Tartarsauce		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft.

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.