

Menüplan vom 26. Juli - 01. August 2021

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
MONTAG, 26. Juli		
Hafersuppe Streifen vom Kalbfleischvogel Kartoffelstock Broccoli	Büffel-Mozzarella Venere-Reis Zucchetti	Hafersuppe Chriesiprägel mit Zopfcroutons Schlagrahm
DIENSTAG, 27. Juli		
Kartoffel-Lauch-Suppe Käsewähe mit Zwiebeln Roher Randensalat Tirolercake	Käsewähe mit Zwiebeln Roher Randensalat Tirolercake	Kartoffel-Lauch-Suppe Carbonara-Sauce Strozzapretti-Teigwaren Salat mit Käse
MITTWOCH, 28. Juli		
Tomatencremesuppe Sautierte Kalbsleberli an Sauce Rösti-Galetten Glasierte Karotten Himbeeren	Gefüllte Teigwaren mit Käsefüllung Tomatensauce Himbeeren	Tomatencremesuppe Götterspeise
DONNERSTAG, 29. Juli		
Fenchelcremesuppe Siedfleisch Meerrettichschaum Kartoffel-Gurken-Salat Schoggiflan	Rührei mit Kräutern Salzkartoffeln Glasierte Karotten Schoggiflan	Fenchelcremesuppe Apfelquark Brot & Käse
FREITAG, 30. Juli		
Broccolicremesuppe Paniertes Felchenfilet Tatarensauce Salzkartoffeln Romanesco	Tomatensauce mit Oliven Sautierte Polentaschnitte Romanesco Salat mit Ei	Broccolicremesuppe Rindghacks Hörnli Apfelmus
SAMSTAG, 31. Juli		
Selleriecremesuppe Fenchel-Piccata Tomatensauce Vollkornpenne Kohlrabi mit Kräutern Birnenquark	Falafel-Pommes Knoblauchdip Bratkartoffeln Karottenstäbli Birnenquark	Selleriecremesuppe Apfelrösti Vanillesauce
SONNTAG, 01. August		
		Gemüsecremesuppe Äpler Magronen mit Speck Salat franz.
Rauchlachstatar vom Alpen-Lachs Tessinerbrot Butter Portion		Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind:

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch