

Menüplan 8. Juli bis 14. Juli 2024

	Mittagessen	Abendessen
MO	Gemüsecremesuppe Poulet-Knusperli Pommes frites Buntes Gemüse Cremeschnitte Vegi: Gnocchipfanne mit Ofengemüse	Tagessuppe Toast «Jolanda» mit Brät, Tomate und Raclette
DI	Lauchcremesuppe Rindsmeatballs an Pfeffersauce Cocobohnen Spätzle Schokoladenflan Vegi: Tagliatelle all' arrabiata	Tagessuppe Lauch-Risotto Edelschimmelkäse
MI	Gerstensuppe Piccata von Schwein mit Tomatensauce Spaghetti Wurzelgemüse Erdbeermuffin Vegi: Lasagne Ricotta/Spinat	Tagessuppe Thonsalat einfach mit Essiggurke und Ruchbrot
DO	Bouillon mit Ei Rindsgeschnetzeltes Kartoffelstock Sommergemüse Glacevariation Vegi: Parmesan-Risotto mit Basilikum	Tagessuppe Gebackene Dampfnudeln mit Zimt-Vanillesauce
FR	Maissuppe Fischstäbchen mit Eigelbsauce Reis Blattspinat Kuchenstück Vegi: Tex-Mex Ragout	Tagessuppe feine Zwetschgenwähe mit Rahmtupf
SA	Haferflockensuppe Pouletgeschnetzeltes Süsskartoffelpüree Zucchetti Schokoladenmousse Vegi: Gemüsetätschli	Tagessuppe Teigwarenauflauf mit Gemüse und Schinken
SO	Champignonsuppe Sautiertes Kalbsschnitzel an Rahmsauce Teigwaren Rüebli Himbeer-Stracciatellaschnitte Vegi: Quiche mit Fetakäse	Tagessuppe kalter Roastbeefsteller mit Tatarsauce und ParaPan Brötchen

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>hausgemachtes Lahmacun mit Rindfleisch und Salaten belegt</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Cafe complet -verschiedene Breivarianten
--	--

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.