



# Menuplan 22.05. – 28.05.2023

|    | Mein Mittagessen  | Fleischlos glücklich  | Zum Znacht   |
|----|---|---|--|
| MO | <p>Tomatensalat<br/>*<br/>Zucchettisuppe mit Crème Fraîche<br/>*<br/>Pouletschenkelsteak<br/>gebratene Jungkartoffeln, Mischgemüse</p>  | <p>Tagessalat<br/>*<br/>Tagessuppe<br/>*</p>  | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>gefüllte Crêpes<br/>mit Nutella und Bananen<br/>garniert mit Schlagrahm</p>            |
| DI | <p>Gurkensalat<br/>*<br/>Gemüsebouillon mit Gemüse-Einlage-Paysanne<br/>*<br/>Kalbsrollbraten an Rotweinjus<br/>Butternudeln, Rüeblì</p>  | <p>Gemüse im Tempurateig<br/>Teriyaki Sauce<br/>auf Asiasalat mit<br/>Mango und Avocado</p> | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>Schinkengipfeli (Schwein)<br/>mit<br/>verschiedenen Salaten</p>                        |
| MI | <p>Blattsalat<br/>*<br/>Peperonicrèmesuppe<br/>*<br/>Schweinssteak an Pfeffersauce<br/>Reis, Peperonata</p>   | <p>Tagessalat<br/>*<br/>Tagessuppe<br/>*</p>  | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>Spiralen-Teigwaren-Salat<br/>mit Pouletwürfeli<br/>gekochtes Ei<br/>und Mayonnaise</p> |
| DO | <p>gemischter Salat<br/>*<br/>Selleriesuppe mit Ahornsirup Croûtons<br/>*<br/>Ofenfleischkäse (Schwein, Rind) mit Senf<br/>Country Cuts, Blumenkohl Mimosa</p>  | <p>Walliser Rösti<br/>mit Tomaten, Greyerzer<br/>und Spiegelei</p>                          | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>Milchreis mit Zimtzucker<br/>und Apfelmus</p>  |
| FR | <p>Maissalat<br/>*<br/>Erbsencrèmesuppe<br/>*<br/>Dorschfilet (Wildfang, FAO 27) im Strudelteig<br/>mit Sauce Hollandaise, Gemüse Bouquet</p>   |   | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>Melonen mit Rohschinken<br/>(Schwein)<br/>garniert mit<br/>Spargelspitzen</p>          |
| SA | <p>Broccolisalat<br/>*<br/>Pistou-Suppe mit weissen Bohnen<br/>Provençalische Gemüsesuppe<br/>*<br/>Lauch-Kartoffel-Speckwähe (Schwein),<br/>Apfel- und Rhabarberwähe</p>   | <p>Tagessalat<br/>*<br/>Tagessuppe<br/>*<br/>Kottu Roti</p>                                 | <p>Tagessuppe<br/>*<br/>Pilztoast</p>  |
| SO | <p><b>Pfingstsonntag</b><br/>grüner Salat<br/>*<br/>Rindsbouillon mit Griessknödel<br/>*<br/>Wienerschnitzel (Kalb) mit Zitronenschnitz<br/>Pommes frites, Erbsen und Babykarotten<br/>*<br/>Meringue mit Glace<br/><i>Geburtstagswunschemenu</i><br/><i>Frau Yvonne Moser 1933</i></p> | <p>Curry-Fladenbrotstreifen<br/>mit gekochtem Rührei<br/>und Lauchstreifen</p>              | <p>Café complet<br/>mit<br/>Pastrami (Rind)<br/>und verschiedenem Käse</p>                                     |



## Wochenhit

Holzfällersteak (Schwein) an Bierjus  
und Röstzwiebeln  
Kroketten, Saisongemüse

Ausweichmenu zum Znacht  
Café complet

Telefon Küche 062 788 70 26

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus Schweizer Produktion.  
1 = In der See gefangen / 2 = In Binnengewässern gefangen / 3 = im pazifischen Ozean gefangen / 4 = gezüchtet  
Über Allergene geben Ihnen unsere Fachmitarbeiter gerne Auskunft.