



Menuplan 08.07. – 14.07.2024

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	<p>Randensalat * Krautstielsuppe * Rindssiedfleisch an Meerrettichsauce Petersilien-Kartoffeln, Rüebli</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Spaghetti Aioli Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Basilikum und Rahm</p>	<p>Tagessuppe * Kirschenwähe mit Rahm</p>
DI	<p>Erbsensalat * Fenchelsuppe mit Croûtons * Kalbsbrustbraten an Pilzrahmsauce Reis, Romanesco</p>		<p>Tagessuppe * Rührei mit Hüttenkäse und Ruchbrot</p>
MI	<p>Blattsalat mit Speck (Schwein) * Chinakohlsuppe * Lyoner-Salat (Rind, Schwein) Pommes frites, garniert mit Früchten</p>	<p>Tagessuppe * Fitnessteller mit gebackenem Camembert und Melonenschnittz garniert</p>	<p>Tagessuppe * Cannelloni gefüllt mit Ratatouille Tomatensauce</p>
DO	<p>gemischter Salat * Rindsbouillon mit Ei * Rindsgeschnetztes Gersotto, Ofentomate</p>		<p>Tagessuppe * Rauchwüstli (Rind, Schwein) mit Ruchbrot</p>
FR	<p>Rettichsalat mit Kresse * Spinatcrèmesuppe * Penne-Auflauf mit Lachs (Wildfang, FAO27) Reibkäse</p>		<p>Tagessuppe * Griessbrei mit Zwetschgenkompott</p>
SA	<p>Avocado-Salat mit Feta und Ei * Gemüsecrèmesuppe * Pouletbrust an Senfsauce Gnocchi, Peperonata</p>	<p>Tagessalat * Tagessuppe * Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Cherrytomaten und Parmesan</p>	<p>Tagessuppe * Schinkengipfeli (Schwein) mit Salaten garniert</p>
SO	<p>Tomatensalat mit Basilikum * Zuppa di melanzane (Auberginensuppe) * Schweinsrahmschnitzel Nudeln, Saisongemüse * Coupe Romanoff</p>		<p>Café complet mit Bündnerfleisch (Rind) und verschiedenem Käse</p>

Wochenhit

Salt Flank Steak (Rind)
mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise
Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Schiffli

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.