

Menüplan 2024

Kalenderwoche 24

| Datum | Mittagessen | Abendessen |
|-------------------------------|---|---|
| Montag 10. Juni | Nussbraten an Kräuterhollandaise Spargelravioli Peperonata | Kaiserschmarrn und Kirschenkompott |
| Dienstag 11. Juni | Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelgaletten Pak Choi | Omelette mit Gehacktem Salat |
| Mittwoch 12. Juni | Schweinsschnitzel mit Lauch und Käse überbacken Nudeln Tomate | Café complet Fleisch- und Käseplatte |
| Donnerstag 13. Juni | Fleischnudeln an Senfrahmsauce Erbsen und Rüeblì | Griessschnitte und Kompott |
| Freitag 14. Juni | Zander im Kartoffelmantel Krautstil Rahmgemüse | Dampfnudeln und Vanillesauce |
| Samstag 15. Juni | Rindsfleischvogel Gnocchi Ratatouille | Gateau de Vully Hefekuchen |
| Sonntag 16. Juni | Schweinsfiletragout mit Aprikosen Knöpfli Bohnenbündel und Blumenkohl | Käsemousse auf Salatteller |

Zu jedem Mittagessen servieren wir eine Tagessuppe und einen gemischten Salat

Fleisch und Boulet Herkunft: Schweiz, Ausnahmen sind auf dem Menü deklariert

Fisch: Schweiz, Vietnam, IS, NW, PL, DE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage

