



16.07.2018 - 22.07.2018



Tag	Mittagessen	Vegetarisches Menu	Abendessen
Montag 16.07.2018	Sommersalat Fleischbouillon mit Flädli Schweinsgeschnetzeltes Reis mit Tomatenwürfeln Grillgemüse Zitruscreme	Sommersalat Gemüsebouillon mit Flädli Auberginengeschnetzeltes Reis mit Tomatenwürfeln Grillgemüse Zitruscreme	"Pot au Feu" mit Sommergemüsen , frischen Gartenkräutern und Rindfleischwürfeln Burebrot
Dienstag 17.07.2018	Blattsalat Champignoncremesuppe Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Romanesco Vanillecreme mit Heidelbeeren	Blattsalat Champignoncremesuppe Räuchertofu mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Romanesco Vanillecreme mit Heidelbeeren	Rösti mit Speck Bergkäse Kompott
Mittwoch 18.07.2018	Selleriesalat Mangoldcremesuppe Hacksteak mit Bratensauce Kartoffelstock mit Muskat Mischgemüse Aprikosenmousse	Selleriesalat Mangoldcremesuppe Spinatsteak mit Rahmsauce Kartoffelstock mit Muskat Mischgemüse Aprikosenmousse	Melone und Rohschinken Gemischte kleine Brötli
Donnerstag 19.07.2018	Eisbergsalat Gemüsesuppe Helles Kalbsragout Spinatgnocchi und Rüeblistäbli Schokoladenpudding	Eisbergsalat Gemüsesuppe Pilz- Tofuragout Spinatgnocchi und Rüeblistäbli Schokoladenpudding	Gschwellti mit Kräuterquark und Greizer Käsemocken Gemischter Salat
Freitag 20.07.2018	Bohnensalat Getreidesuppe St.Pierre Fischfilet Zitronenkruste, Rucolarisotto, Gedämpfte Tomate Quarkkuchen im Glas	Bohnensalat Getreidesuppe Käseschnitzel Zitronenkruste, Rucolarisotto, Gedämpfte Tomate Quarkkuchen im Glas	Gebackene Apfelringli mit Vanillesauce
Samstag 21.07.2018	Rohkostsalat Tessiner Minestrone Pouletknusperli mit Mais- Couscous Bohngemüse Ananassalat mit Minze	Rohkostsalat Tessiner Minestrone Quorn in Tomatensauce Mais- Couscous Bohngemüse Ananassalat mit Minze	Deftiger Gemüsekuchen Fruchtsalat
Sonntag 22.07.2018	Gemischter Salat Geflügelcremesuppe Walliserbraten (Schweinsbraten mit Aprikosen), Krokettten, Zucchetti und Rüebli Grand Manierparfait	Gemischter Salat Geflügelcremesuppe Vegetarischer Walliserbraten Krokettten , Zucchetti und Rübli Grand Manierparfait	Gratinierter Spätzliauflauf mit Spinat Apfelschnitzli

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind im Menu klar deklariert. Über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen kann ihnen unser Küchenfachpersonal gern Auskunft geben.