

Menüwochenplan

gluschtig vom 17. August bis 23. August 2020



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 17. August 2020	Lauchsuppe Saisonaler Blattsalat Bratwurst-Schnägg an Zwiebelsauce Rösti und Kräuter Bodenkohlrabi Frische Früchte	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Focaccia
Dienstag 18. August 2020	Selleriecremesuppe Saisonaler Blattsalat Pouletoberschenkel an Thymian-Jus Senfkartoffeln und Zucchini mit Pesto Rosso Süssmostcreme	Griesschöpfli auf Beerikompott
Mittwoch 19. August 2020	Champignonssuppe Saisonaler Blattsalat Brätchügeli an Weissweinsauce mit Reis und Kerbel-Rüebli OVO-Mousse	Café Complet mit Landjäger
Donnerstag 20. August 2020	Hafersuppe Saisonaler Blattsalat Schweins-Piccata an Tomatensauce mit Nudeln Geburtstagsdessert	Melone mit Rohschinken
Freitag 21. August 2020	Fenchelsuppe mit Orangen Saisonaler Blattsalat Schlemmerfilet (Deutschland) Salzkartoffeln und Blattspinat Frische Früchte	Käseteller mit Gschwellit
Samstag 22. August 2020	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Lasagne al Forno Glace	Spätzligratin mit Gemüse
Sonntag 23. August 2020	Bouillon mit Flädli Saisonaler Blattsalat Gespickter Rindsbraten an Rotweinjus Katoffelgaletten und Erbsen-Mais-Gemüse Geburtstagsdessert	Café Complet mit geräuchertem schweizer Forellenfilet

Alternative zum Znacht: Ochsenmaulsalat mit Brot | Fleisch-Käseplättli
Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.