

2018	25	18.06. bis 24.06.2018		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 18. 06	Suppe Cordon-bleu dazu Risotto & Krautstiel an Rahmsauce	Suppe Paniierter Käse dazu Risotto & Krautstiel an Rahmsauce	Spargelcremesuppe & Brot	
Dienstag, 19. 06	Suppe Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel & grüne Nudeln geschmorter Fenchel	Suppe Gemüse an Tomatensauce grüne Nudeln & geschmorter Fenchel	"Ochsemuulsalat" garniert	
Mittwoch, 20. 06	Suppe Pouletschenkel us em Ofe Bratkartoffeln & Gurkengemüse mit Dill Dessert	Suppe gefüllte Peperoni Bratkartoffeln & Gurkengemüse mit Dill Dessert	Kalte Fleischplatte & Brot	
Donnerstag, 21. 06 <i>Schweizer Ruth</i>	Suppe Ungarisches Gulasch Spätzli & Kabis 	Suppe Tofuragout mit Spätzli & Kabis	Birchermüesli mit Kaffee und Brot	
Freitag, 22. 06	Suppe Paniertes Fischfilet mit Kräutermayonnaise Salzkartoffeln & Rahmspinat	Suppe Paniertes Gemüse mit Kräutermayonnaise Salzkartoffeln & Rahmspinat	Grillbratwurst mit Fussballbrötli und Senf	
Samstag, 23. 06	Suppe Teigwarenauflauf mit Schinken und Gemüse fein gratiniert Dessert	Suppe Teigwarenauflauf mit Gemüse fein gratiniert Dessert	Toast-Hawai mit Salat	
Sonntag, 24. 06	Suppe Suure Brote & Kartoffelstock dazu Rosenkohl Dessert	Suppe Gemüseschnitzel & Kartoffel- stock dazu Rosenkohl Dessert	Kaffee Complet 	

Fleischherkunft: Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.