

2018	29	16.07. bis 22.07.2018		
Datum und Infos		Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
Montag, 16. 07		Suppe Ungarisches Gulasch mit Spätzli & Peperonata	Suppe Röstipick mit Spätzli & Peperonata	Käsesalat garniert mit Brot
Dienstag, 17. 07 		Suppe Fitnessteller mit paniertem Schnitzel & Kartoffelsalat	Suppe Fitnessteller mit paniertem Gemüse & Kartoffelsalat	Omelette mit Konfitüre nach Wahl
Mittwoch, 18. 07		Suppe Gebratener Fleischkäse Jus & Rösti & Kräutertomate Dessert	Suppe Gebratener Tofu Jus & Rösti & Kräutertomate Dessert	Kalte Fleischplatte Milch & Kaffee
Donnerstag, 19. 07		Suppe Pochiertes Fischfilet mit Trockenreis & Spinat Dillrahmsauce	Suppe Pochiertes Ei mit Trockenreis & Spinat Dillrahmsauce	Belegte Brötli 
Freitag, 20. 07 <i>Sutter Mathilde</i> 		Suppe Schweinsbraten & Pommes frites, Erbsli & Rüebl Vanilleglace	Suppe Mozzarellastick & Pommes frites, Erbsli & Rüebl Vanilleglace	Zigeunersalat garniert mit Brot
Samstag, 21. 07		Suppe Penne mit Sugo (Hackfleisch & Tomatensauce) & Parmesan Dessert	Suppe Penne mit Tomatensauce & Parmesan  Dessert	Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce Salat
Sonntag, 22. 07		Suppe Kalbsvoressen & Schupf- nudeln & Blumenkohl Dessert	Suppe Sellerie an Hollandaise & Schupfnudeln & Blumenkohl 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.