

2019	20	13.05. bis 19.05.2019		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 13. 05	Suppe Cordon-bleu Pommes Williams Kohlrabi mit Butter	Suppe Sellerie-Cordon-bleu Pommes Williams Kohlrabi mit Butter	Geschwellti mit Käse & Zigerbutter 	
Dienstag, 14. 05	Suppe Äpler Maccaroni mit Kartoffeln & Schinken Käse überbacken	Suppe Äpler Maccaroni mit Kartoffeln & Käse überbacken, Apfelstückli	Siedfleischsalat garniert 	
Mittwoch, 15. 05 <i>Keller Hildegard</i>	Suppe Schweinhalsbraten Kartoffelstock Spargeln Gebrannte Creme	Suppe Haferflockenküchlein Kartoffelstock Spargeln Gebrannte Creme	Kalte Fleischplatte 	
Donnerstag, 16. 05 	Suppe Gebratener Fleischkäse mit Senfsauce Reis Gemüsevariation	Suppe Soja im Ei gebraten mit Senfsauce Reis Gemüsevariation	Omelette mit Konfitüre nach Wahl 	
Freitag, 17. 05	Suppe Hausgemachte Speck-Zwiebelwähe Fruchtwähe	Suppe Hausgemachte Gemüsewähe Fruchtwähe	Italienischer Teigwarensalat Ciabatta Brot 	
Samstag, 18. 05 	Suppe Kalbslebergeschnetzeltes an Madeira-Sauce Rösti, Broccoli Dessert	Suppe Geschmorte Rote Bohnen Rösti Broccoli Dessert	Heisse Wienerli mit Senf & Brot 	
Sonntag, 19. 05 	Suppe Rindssaftplätzli Spätzli Rotkraut Dessert	Suppe Apfel Mirza Spätzli Rotkraut 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.