

















2019	26	24.06. bis 30.06.2019		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 24. 06	Suppe Hackfleischkugeln Semmelknödel Randengemüse 	Suppe Kichererbsenragout Semmelknödel Randengemüse	Bunter Teigwarensalat Brot 	
Dienstag, 25. 06	Suppe Braunes Lammvoressen Couscous Kefen mit Butter 	Suppe Braune Linsen Couscous Kefen mit Butter 	Fotzelschnitte mit Rhabarber- Erdbeer-Kompott 	
Mittwoch, 26. 06	Suppe Rindsgeschnetzeltes Butternudeln gelbe Rüben Dessert 	Suppe Sojageschnetzeltes & Pilzen Butternudeln gelbe Rüben Dessert 	Kalte Fleischplatte mit Kaffee und Milch	
Donnerstag, 27. 06	Suppe Schnitzel Pariser Art im Ei gebraten, Risotto Broccoli mit Mandeln 	Suppe Sellerie im Ei gebraten Risotto Broccoli mit Mandeln	Gschwellti mit Käse Hüttenkäse Brot	
Freitag, 28. 06	Suppe Hausgemachte Käse- & Fruchtwähe 	Suppe Hausgemachte Gemüse- & Fruchtwähe 	Zigeunerschinken Melonenschnitze 	
Samstag, 29. 06	Suppe Cannelloni mit Tomatensauce & Käse überbacken Dessert 	Suppe Cannelloni mit Tomatensauce & Käse überbacken Dessert	Frühlingsrollen sweet and soure Salat 	
Sonntag, 30. 06	Suppe Trutenbrustbraten Kartoffelgratin Rosenkohl Dessert 	Suppe Aubergine gefüllt Kartoffelgratin 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.