

# Menüplan 16. Juli – 22. Juli 2018

## Mittagessen

**Montag**



**Dienstag**

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Hamburger-Steak an Rahmsauce <sup>AFLG</sup>  
Teigwaren <sup>ACG</sup>  
Sommergemüse <sup>G</sup>

Griesscremesuppe <sup>AGL</sup>  
Rindsragout mit Gemüse <sup>AFL</sup>  
Polenta <sup>G</sup>  
Grüne Bohnen <sup>G</sup>

**Mittwoch**



**Donnerstag**

Kräutercremesuppe <sup>AGL</sup>  
Panierte Schweinsschnitzel <sup>ACG</sup>  
Pommes frites <sup>O</sup>  
Gratinierte Tomate mit Mozzarella <sup>G</sup>

Steinpilzcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Chähörnli mit Röstzwiebeln <sup>ACG</sup>  
und Apfelmus

**Freitag**



**Samstag**

Grünerbsencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Gebratenes Forellenfilet an Weissweinsauce <sup>DAG</sup>  
Butterkartoffel <sup>G</sup>  
Fenchelgemüse mit Thymian <sup>AFLG</sup>

Tomatencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Gebackener Käse mit Preiselbeeren <sup>AG</sup>  
Karotten und Blattspinat <sup>G</sup>

**Sonntag**



Bouillon mit Einlage <sup>ACGL</sup>  
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen <sup>AFLG</sup>  
Trockenreis <sup>G</sup>  
Kohlrabi und Zucchini <sup>G</sup>

**Täglich**

**Salat vom Buffet <sup>CGLMP</sup> und Suppe zu jedem Hauptgericht**

**Wochenhit**

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <sup>GAFLM</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse

**Vegi-Teller <sup>Mo-Fr</sup>**

Eierschwämmchen-Risotto mit Aubergine-Piccata <sup>GAFLC</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anders deklariert, um Schweizer Fleisch.  
Die Forellenfilets kommen ebenfalls aus einer schweizerischen Zucht.

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller, Fitness-Teller

Senioren-/Kinderteller

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50

Fr. 12.00

Fr. 18.50 / 15.00

# Menüplan 23. Juli – 29. Juli 2018

## Montag



### Mittagessen

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsragout mit Kräutern <sup>AFLG</sup>  
Teigwaren <sup>G</sup>  
Kefen an Butter <sup>G</sup>

## Dienstag

Selleriecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Fleischvögel an Rotweinsauce <sup>AFGM</sup>  
Kartoffelstock <sup>G</sup>  
Karotten an Rahmsauce <sup>GAFL</sup>

## Mittwoch



Getreidecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Heisser Schinken an Meerrettichsauce <sup>GAOFL</sup>  
Salzkartoffel <sup>G</sup>  
Grüne Bohnen <sup>G</sup>

## Donnerstag

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Poulet-Cordon-Bleu <sup>AGCLF</sup>  
Pommes frites <sup>O</sup>  
Blattspinat <sup>GAFL</sup>

## Freitag



Peperonicremesuppe <sup>AGL</sup>  
Spargel- und Fleischravioli <sup>ACG</sup>  
Rahmsauce mit Schinken <sup>AFLG</sup>  
Parmesan <sup>G</sup>

## Samstag

Kräutercremesuppe <sup>AGL</sup>  
Rinds-Hackfleischkugeln an Senfsauce <sup>GAFLM</sup>  
Teigwaren <sup>ACG</sup>  
Ratatouille <sup>AFL</sup>

## Sonntag



Bouillon mit Einlage <sup>ACGL</sup>  
Gemischter Braten mit Jus <sup>AFL</sup>  
Kartoffelkroketten <sup>ACGM</sup>  
Karotten und Blumenkohl <sup>GAF</sup>

## Täglich

**Salat vom Buffet <sup>CGLMP</sup> und Suppe zu jedem Hauptgericht**

## Wochenhit

Rindshacksteak an Kräutersauce <sup>AFLG</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse

## Vegi-Teller <sup>Mo-Fr</sup>

Couscous mit orientalischem Gemüseragout <sup>AFGL</sup>

## Fitness-Teller

Gebratene Poulet Brust mit Melone und Salat vom Buffet

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anders deklariert, um Schweizer Fleisch.  
Poulet-Cordon-Bleu werden in Deutschland hergestellt

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller, Fitness-Teller

Senioren-/Kinderteller

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50

Fr. 12.00

Fr. 18.50 / 15.00

# Buchstabencode für die Allergen- Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltige Getreide  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Einkorn, Emmer, Triticale
- B** für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
- C** für Eier und Eierzeugnisse
- D** für Fisch und Fischerzeugnisse
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja und Sojaerzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- H** für Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-,Peak-, Makadamisier-/Queensland Nüsse
- L** für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M** für Senf und Senferzeugnisse
- N** für Sesam und Sesamerzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** für Lupine und Lupineerzeugnisse
- R** für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  
Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.