

# Menüplan 03. Juni – 09. Juni 2019

## Montag



## Dienstag

## Mittwoch



## Donnerstag

## Freitag



## Samstag

## Sonntag

## Pfingsten

### Mittagessen

Gemüsecremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Gefüllte Kalbbrust, Rahmsauce <sup>GAFL</sup>  
Butter Reis <sup>ALG</sup>  
Blumenkohl an Kräuterbutter <sup>G</sup>

Spargelcremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Rindsgeschnetzeltes Jäger Art <sup>GAFL</sup>  
Nudeln <sup>ACG</sup>  
Romanesco mit Ei <sup>GC</sup>

Karottencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Kalbshaxen an Bratenjus <sup>GAFL</sup>  
Polenta <sup>AGL</sup>  
Kefen <sup>G</sup>

Hafercremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Poulet Schnitzel im Ei gebraten <sup>ACG</sup>  
Parmesan Risotto <sup>GL</sup>  
Fenchelgemüse mit Orangen <sup>L</sup>

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Fischragout an Safransauce <sup>GAFLD</sup>  
Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>  
Blattspinat <sup>G</sup>

Tomatencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Brätkügeli mit Pilzen <sup>GAFL</sup>  
Teigwaren <sup>ACG</sup>  
Buntes Gemüse <sup>AGL</sup>

Bouillon mit Einlage <sup>AGCFL</sup>  
Rindssauerbraten, Rotweinsauce <sup>GAFLD</sup>  
Kartoffelkrokette <sup>ACGM</sup>  
Karotten und Spargel <sup>GL</sup>



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

**Wochenhit** Hacktätschli, Kräutersauce <sup>GAFL</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse <sup>G</sup>

**Vegi-Teller** Spargel Ravioli auf Spargelragout <sup>AGHC</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.  
Der Fisch kommt diese Woche aus einer Zucht in Norwegen

Menu, Wochenhit, Vegi-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