

Menüplan 25. September – 1. Oktober 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü	Gebackener Fleischkäse an Senfsauce mit Kartoffelgratin und Erbsen	Kalbsschnitzel mit Pommes und Karotten	Rindsdünstragout (Tomaten und Oliven) mit Polenta und Brokkoli	Riz-Casimir mit Poulet und Früchtegarnitur	Ofen-Lachs an Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Spaghetti Bolognese mit Zucchini	Safran Risotto mit Saltimbocca an Madeirajus, dazu zweifarbige Karotten, Kohlrabi
Vegetarisch	Tofu an Senfsauce mit Kartoffelgratin und Erbsen	Sellerie-Piccata mit Pommes und Karotten	Quornragout mit Gemüse (Tomaten und Oliven) mit Polenta und Brokkoli	NoSchnitzel mit Currysauce und Früchtegarnitur	Crispy Chickeriki-Burger an Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Spaghetti Pesto mit Zucchini	Safran Risotto mit gebackenem Camembert an Madeirajus, dazu zweifarbige Karotten, Kohlrabi
Tagesdessert	Mangomousse	Bananenkuchen	Zimt-Honig Quarkkuchen	Joghurtschnitte mit Birnen	Meringue mit Rahm und Früchten	Cassata	Zwetschgen-Streuselkuchen
Abendessen	Fotzelschnitte mit Apfelmousse	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Knoblauch	Zwetschgenwähe	Silserli mit Thon	Milchreis mit Zimtzucker dazu Preiselbeerenkompott	Poulet-Cocktail-salat	Pancakes mit Vanillesauce

Menü Alternativen:

Stärkebeilagen:	Reis, Teigwaren oder Kartoffelstock
Gemüse:	Karotten, Sellerie oder Zucchini
Fleisch:	Pouletbrust, Bratwurst oder Wienerli
Fitnesssteller:	mit Pouletbrust oder Tagesmenüfleisch

Menü: Montag bis Samstag 17.50 CHF / 19.50 CHF (grosse Portion)
Sonntag 21.50 CHF / 23.50 CHF (grosse Portion)

Im Menü inbegriffen ist eine Tagessuppe oder ein Menüsalat und Mineralwasser.

Bei Fragen zu möglichen Allergien bitte beim Servicepersonal nachfragen.

Dessert: Montag bis Samstag 3.00 CHF
Sonntag 4.00 CHF



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898