



Woche 20	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 16.05.2022	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Croutons	Pouletbrust & Currysauce Buttereis mit Erbsen	Frittierte Kokosbanane & Currysauce Buttereis mit Erbsen	Quarkschnitte mit Fruchtcocktail	Ramequin (Birnen, Raclettkäse, Toast, Guss)
<b>Dienstag</b> 17.05.2022	Bündner Gerstensuppe Blattsalat mit Feta	Speck mit Wurst mit Senf Schmelzkartoffeln Sauerkraut	Ricottoküchlein Schmelzkartoffeln Sauerkraut	Choux gefüllt mit Patisseriecreme	Erdbeerschnittli
<b>Mittwoch</b> 18.05.2022	Bouillon mit Julienne Blumenkohlsalat	Wiener Kalbsrahmgulasch Grüne Nudeln	Samosa & Mango Chutney Grüne Nudeln	Hefeschnecke	Cafe complet & Kalte Platte, / Käse, Joghurt
<b>Donnerstag</b> 19.05.2022	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Randenwürfel	Lammschulterbraten (IR) Bärlauchspätzli & Rüeblli	Pilzragout Bärlauchspätzli & Rüeblli	Fruchtsalat	Griessbrei mit Zimtzucker Kompott
<b>Freitag</b> 20.05.2022	Marronicremesuppe Blattsalat mit Sweetcorn	Spargel- Käsequiche	Spargel- Käsequiche	Rahmquark mit Früchten	Ochsenmaulsalat Malzbrot & Butter
<b>Samstag</b> 21.05.2022	Kressecremesuppe Tomatensalat	Buure Bratwurst & Zwiebelsauce Kravättli	Tomatenpesto mit Kravättli	Meringue mit Rahm	Käseteller mit Gschwellti
<b>Sonntag</b> 22.05.2022	Bouillon mit Flädli Blattsalat mit Ruccola	Suure Mocke Kartoffelstock Bohnenbündeli	Verlornes Ei an Safransauce Kartoffelstock Bohnen	Erdbeertörtli	Birchermüsli, Brot, Butter, Konfitüre, Gala Käsli

### Fleisch und Fischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!