



Woche 25	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 20.06.2022	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Poulet in Rotweinsauce Müscheli Spitzkabis	Tomatenpesto Müscheli mit Reibkäse Spitzkabis	Schokoladen- creme	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
Dienstag 21.06.2022	Minestrone Zuchettisalat	Kutteln Tessiner Art Kartoffelstock	Omelette Peperonicoulis Kartoffelstock	Ananas- Royalschnitte	Tomaten-Mozzarella-Salat Sauerteigbrot & Butter
Mittwoch 22.06.2022	Bouillon mit Fideli Blattsalat mit Rüeblistreifen	Kalbs-Saltimbocca & Marsalasaucce Safranrisotto Bohnen	Morchelragout Safranrisotto Bohnen	Caramelköpfl	Cafe Complet & Ger. Forellenfilet / Käse, Joghurt
Donnerstag 23.06.2022	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Spargelspitzen	Szegediner Gulasch Gebratene Schupfnudeln	Spargelquiche mit Sauerrahmdip	Streuselkuchen mit Kirschen	Tortilla mit Tomatensauce (Spanischer Kartoffelauflauf)
Freitag 24.06.2022	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Champignons	Pochiertes Sailblingsfilet (IS) Zuger Art Petersilienkartoffeln & Kefen	Im Ei gebratene Tofutranche Kräutersauce Petersilienkartoffeln & Kefen	Fruchtsalat	Wurstsalat Ruchbrot & Butter
Samstag 25.06.2022	Weissrübensuppe Rueblisalat	Rindsgeschnetzelttes Stroganoff Jägernudeln	Eierstich mit Gemüseragout Jägernudeln	Zitronencake	Belegte Brötli Fruchtcocktail
Sonntag 26.06.2022	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Kresse	Kalbschulterbraten Croquettes Kohlräbli an weisser Sauce	Sprossenburger & Paprikasauce Croquettes Kohlräbli an weisser Sauce	Erdbeeren Grossmutter Art	Birchermüsli Brot, Butter, Konfitüre, Buure Chäsli

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!