



Woche 34	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 22.08.2022	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Nektarinenschnitz	Trutenragout & Süss sauer Sauce Basmatireis Knackerbsen	Ananasscheibe gebraten & fritierte Kokos-Banane & Süss s. Sauce Basmatireis & Knackerbsen	Glace vom Bauernhof	Militärkäseschnitte Eisbergsalat mit Croutons
Dienstag 23.08.2022	Kartoffelcremesuppe Tomatensalat mit Zwiebeln	Hackbraten & Paprikasauce Gnocchi	Gebratenes Quornschnitzel & Paprikasauce Gnocchi	Rahmquark mit Früchten	Gefüllter Ofenapfel mit Zimtsauce
Mittwoch 24.08.2022	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Ruccola	Blätterteigpastelli mit Fleischsauce Rüebli & Erbsli	Blätterteigpastelli mit Pilzsauce Rüebli & Erbsli	Berliner	Cafe complet & Cervelat, Käse, Joghurt
Donnerstag 25.08.2022	Solothurner Wysuppe Blattsalat mit getr. Cherrytomaten	Rindsschmorbraten Spätzli & Weisskabis	Spätzligratin mit Gemüse & Weisskabis	Tiramisu Mousse	Pilzrisotto mit Reibkäse
Freitag 26.08.2022	Gerstencremesuppe Zuchettisalat	Kalbsbratwurst & Zwiebelsauce Rösti	Grillkäse mit Tomatencoulis Gemüserösti	Schlorzifladen	Sauce Padrone (Schinken, Champignons, Tomaten, Kräuter) feine Penne & Reibkäse
Samstag 27.08.2022	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Feta	Quiche mit Sommergemüse und Rohschinken	Quiche mit Sommergemüse Sauerrahm Dip	Melonensalat mit Minze	Pouletsalat mit Malzbrot & Butter
Sonntag 28.08.2022	Bouillon mit Flädli Blattsalat mit Rüeblistreifen	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock & Blattspinat	Ofenguck & Blattspinat	Himbeermousse	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!