



Woche 21	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 22.05.2023	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Trutenragout Süss sauer mit Basmatireis & Lattich	Zuchetti-Haferburger mit Curryrahmsauce & Lattich	Creemeschnitte	Gnocchi mit Käse gratiniert an Tomatensauce
Dienstag 23.05.2023	Champignons- cremesuppe Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit grünen Nudeln & Pfälzer Rüebl	Quorngeschnetzeltes Stroganoff mit grünen Nudeln & Pfälzer Rüebl	Gebrannte Creme	Kalte Platte mit Käse, Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt
Mittwoch 24.05.2023	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Kalbsbrust gefüllt mit Kartoffelgratin & Rosenkohl	Broccoliauflauf mit Kartoffelgratin	Kokoscake	Lauchrollen mit Schinken und Käse, gratiniert
Donnerstag 25.05.2023	Zuppe mille fanti Zuchettisalat	Lasagne Verde (Rindfleisch)	Gemüse Lasagne	Bauernhofglace	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 26.05.2023	Gemüsecremesuppe Nüsslersalat mit Ei	Chicken Nuggets mit Country Cuts und Curry-mayo	Gemüsequiche nach Saison mit Sauerrahm Dip	Schokoladenflan mit Rahm	Kalter Kalbsbraten mit Tartarsauce Sauerteigbrot mit Butter
Samstag 27.05.2023	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Carobonnarasauce mit Speck Spaghetti & Reibkäse	Carobonnarasauce mit Champignons Spaghetti & Reibkäse	Apfelmuffin	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Pfingst- sonntag 28.05.2023	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Cherrytomaten	Beinschinken mit Rösticroquettes & Weissen Spargeln an Sauce Hollandaise	Omelette mit Tomatenwürfel Rösticroquettes & Weissen Spargeln an Sauce Hollandaise	Erdbeeren Grossmutter Art	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli mit Butter

Deklaration

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

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

Änderungen des Angebots vorbehalten