

MENÜPLAN



Tag	Fleisch	Vegetarisch	Abendessen
-----	---------	-------------	------------

Montag 29.07.24	Tomatencremesuppe Blattsalat mit Croutons *** Paniertes Fleischkäseschnitzel mit Ketchup dazu Pommes Fittes und Erbsen- Karottengemüse *** Blechkuchen mit Himbeeren und Kokos	Tomatencremesuppe Blattsalat mit Croutons *** Falafel Bällchen mit Ketchup dazu Pommes Fittes und Erbsen- Karottengemüse *** Blechkuchen mit Himbeeren und Kokos	Berner Hauswurst mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 30.07.2024	Bouillon mit Ei Mischsalat mit Kichererbsen *** Rindsgeschnetzeltes an grüner Pfeffersauce dazu Butternudeln und glasierten Kohlrabi *** Tiramisu	Bouillon mit Ei Mischsalat mit Kichererbsen *** Vegibratwurst an grüner Pfeffersauce dazu Butternudeln und glasierten Kohlrabi *** Tiramisu	Fotzelschnitte mit Zimtucker und Vanillesauce
Mittwoch 31.07.2024	Kalbsbratwurst oder Cervelat vom Grill dazu Blatt-, Kartoffeln-, gekochter Karottensalat und Zopf *** Dessertbuffet	Backkäse oder Tofuschnitzel dazu Blatt-, Kartoffeln-, gekochter Karottensalat, und Zopf *** Dessertbuffet	Birchermüessli
Donnerstag 01.08.2024	Fenchelsuppe Mischsalat mir Mais *** Spanferkelbraten an Rosmarinsauce dazu Kartoffelstock und Mischgemüse *** Mini Cornets mit Vanille- Kirschfüllung	Fenchelsuppe Mischsalat mir Mais *** Gemüsehackbraten an Rosmarinsauce dazu Kartoffelstock und Mischgemüse *** Mini Cornets mit Vanille- Kirschfüllung	Wurst- Käsesalat garniert mit Essiggurken und Maiskolben dazu Kümmelkartoffeln
Freitag 02.08.2024	Gartenkräutersuppe Blattsalat mit Honigdressing *** Dorschfilet im Sesammantel mit Zitronensauce dazu Trockenreis und Kefen *** Fruchtsalat mit Rahm	Gartenkräutersuppe Blattsalat mit Honigdressing *** Tofu im Sesammantel mit Zitronensauce dazu Trockenreis und Kefen *** Fruchtsalat mit Rahm	Apfelkuchen mit Vanillerahm
Samstag 03.08.2024	Gemüsecremesuppe mit Curry Tomaten- Mozzarellasalat *** Äpler Makronen gratiniert mit Raclettekäse, Speck und Zwiebeln dazu Apfelmus *** Kirschenparfait	Gemüsecremesuppe mit Curry Tomaten- Mozzarellasalat *** Äpler Makronen gratiniert mit Raclettekäse, und Zwiebeln dazu Apfelmus *** Kirschenparfait	Milchreis mit Zwetschgenkompott
Sonntag 04.08.2024	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit gerösteten Nüssen *** Lammgeschnetzeltes Thymiansauce dazu Kartoffeltaler und Mischgemüse *** Mocca Panna Cotta	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit gerösteten Nüssen *** Quorngeschnetzeltes an Thymiansauce dazu Kartoffeltaler und Mischgemüse *** Mocca Panna Cotta	Cafe complet

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert

