

MENÜPLAN

vom 01. Juni bis 07. Juni

	Mäntig	Zyschtig	Mittwuch	Donnschtig	Fritig	Samschtig	Sunntig
z Mittag	Tagessuppe Salat *** Triturato alla italiana Sigriswiler Rindfleischstreifen an Balsamicosauce dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse	Tagessuppe Salat *** Grillierte Entenbrust* an leichter Orangensauce serviert mit Jasminreis und Marktgemüse *Ungarn	Tagessuppe Salat *** Zartes Schweins- geschnetztes an Kräuter-Senfauce angerichtet mit Nüdeli und frischem Gemüse	Tagessuppe Salat *** Pink Pasta Sommerliches Pastagericht mit Penne, Randen und Fetakäse	Tagessuppe Salat *** Gluschtige Fischknusperli* mit Dip-Sauce dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse *Alaskaseelachs, FAO 61	Tagessuppe Salat *** Hausgemachte Spargel- Kalbsbrättätschli an edler Sauce Hollandaise serviert mit Bärlauchspätzli und frischem Gemüse	Tagessuppe Salat *** Rustikale Rindszunge an Kapernsauce angerichtet mit sämigem Kartoffelstock und Gemüsebeilage
z Vieri	Überraschung	Leichte Joghurtcrème mit Früchten	Erfrischende Glacé	Vitaminreicher Früchtesmoothie	Überraschung	Erfrischende Kokoswasser- Limonade	Überraschung
z Nacht	Ofenfrischer Rhabarber- streuselkuchen an Vanillesauce	Sommerliche Zucchettisuppe mit hausgemachtem Merguez-Focaccia	Reichhaltiges Café complet	Saisonale Spargel-Crostini mit bunter Salatgarnitur	Croque Madame Warmes Toastbrot sandwich mit Schinken und Käse belegt mit Spiegelei	Insalata Caprese Sommerlicher Tomaten- Mozzarellasalat	Reichhaltiges Café complet

Sollten Sie eine alternative Speise wünschen, steht Ihnen das Küchenteam gerne zur Verfügung und berücksichtigt Ihre individuellen Anliegen.

Fleischdeklaration: Schwein: CH | Kalb: CH | Rind: CH | Poulet: CH |