

MENÜPLAN

vom 20. Juli bis 26. Juli

	Mäntig	Zyschtig	Mittwuch	Donnschtig	Fritig	Samschtig	Sunntig
zMittag	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***	Tagessuppe Salat ***
	Sigriswiler Bio-Rindsgeschnetzeltes* an rassiger Paprikarahmsauce dazu sämige Polenta und Marktgemüse *Familie Kämpf, Sigriswil	Grilliertes Geflügel-Lyonersteak mit Kräuterbutter dazu Saucenkartoffeln und buntes Gemüse	Nasi Goreng Asiatisches Eintopfgericht mit Schweinsgeschnetzeltem, Reis, Gemüse und Erdnüsse	Paniertes Kalbsbrät-Cordonbleu mit Zitronenschnitt serviert mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse	Ofenfrisches Blätterteigpastetli gefüllt mit köstlichem Fischragout* angerichtet mit Ärbsli & Rüebli *Egli- und Zanderfilet, FAO 05	Penne 5P Italienisches Teigwarengericht an köstlicher Sauce aus Tomaten, Reibkäse, Pfeffer, Rahm und Petersilie	Solothurner Nidlebraten* angerichtet mit sämigem Kartoffelstock und Gemüsebeilage *Schweinschals
zVieri	Knusprige Pommes Chips	Erfrischende Glacé	Vitaminreicher Fruchtsalat	Sommerliches Frappé	Saisonale Wassermelone	Crostini mit Eiercrème	Überraschung
zNacht	Warme Apfelhüechli mit Vanillesauce	Köstlicher Gemüse-Krapfen vom heutigen Backnachmittag mit Salatgarnitur	Reichhaltiges Café complet	Hausgemachter Käsekuchen mit buntem Salatbouquet	Leckere Spinat-Gnocchis mit Kohlrabisauce	Grillgemüse mit gewürztem Hüttenkäse und Ofenkartoffel	Reichhaltiges Café complet

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

Fleisch- und Brotdeklaration: Schwein: CH | Kalb: CH | Rind: CH | Poulet: CH | Brot: CH | Toast: AT |