

# Menüplan vom 13. Mai – 19. Mai 2024

## Wochenhit

### Hausgemachte Hacktätschli mit Teigwaren und Tagesgemüse

	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 13. Mai Menü von Fr. Engel	Salatbuffet Bouillon mit Flädli  Cordon Bleu mit Pommes, Rüeblli und Bohnen Zuger Kirschtorte	Tagessuppe auf Wunsch  Knoblauchbrot mit Salat  Milch und Kaffee
<b>Dienstag</b> 14. Mai	Salatbuffet Kresse Cremesuppe  Schweinsgeschnetzeltes an Rotweinsauce mit Spätzli und Dörrbohnen	Tagessuppe auf Wunsch  Russischer Salat mit Salami und Ei  Milch und Kaffee
<b>Mittwoch</b> 15. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Leberklösschen  Kalbspojariski mit Bratkartoffeln und Romanesco	Tagessuppe auf Wunsch  Torta della Nonna  Milch und Kaffee
<b>Donnerstag</b> 16. Mai 	Salatbuffet Geflügelcremesuppe  Ungarisches Rindgulasch mit Couscous und Kohlrabi Ovo Mousse von der Dessert Gruppe	Tagessuppe auf Wunsch  Käseschnitte Walliser Art  Milch und Kaffee
<b>Freitag</b> 17. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Kräutern  Fischstäbchen mit Zitronenmayo und Gemüsereis	Tagessuppe auf Wunsch  Spinatplätzli mit Salat  Milch und Kaffee
<b>Samstag</b> 18. Mai	Salatbuffet Spargelcremesuppe  Schübli mit Kartoffelsalat	Tagessuppe auf Wunsch  Käseteller mit Birewegge  Milch und Kaffee
<b>Sonntag</b> 19. Mai Pfingstsonntag 	Salatbuffet Suppe Pflanzen Art «Sonntagsbraten» Schweinscareebraten an Rosmarinsauce mit Maisgalletten und Zucchetti Kuchen Variation	Tagessuppe auf Wunsch  Reichhaltiges Café complet  Milch und Kaffee



= Dessert in der Cafeteria



= ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.  
 Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
 erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.