



Menüplan vom 13. Mai – 19. Mai 2024

Wochenhit

Hausgemachte Hacktätschli mit Teigwaren und Tagesgemüse

	Mittagessen	Abendessen
Montag 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
Dienstag 14. Mai	Salatbuffet Kresse Cremesuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rotweinsauce mit Spätzli und Dörrbohnen	Tagessuppe auf Wunsch Russischer Salat mit Salami und Ei Milch und Kaffee
Mittwoch 15. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Leberklösschen Kalbspojariski mit Bratkartoffeln und Romanesco	Tagessuppe auf Wunsch Torta della Nonna Milch und Kaffee
Donnerstag 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
Freitag 17. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Kräutern Fischstäbchen mit Zitronenmayo und Gemüsereis	Tagessuppe auf Wunsch Spinatplätzli mit Salat Milch und Kaffee
Samstag 18. Mai	Salatbuffet Spargelcremesuppe Schübliig mit Kartoffelsalat	Tagessuppe auf Wunsch Käseteller mit Birewegge Milch und Kaffee
Sonntag 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.