















## Menüplan 08.08.2022 – 14.08.2022

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 8. August	Karotten – Kokosaroma Suppe  Ingwer Poulet im Reis Ring Mit Rübli, Ananas und Sprossen  Schokiflan mit Mango	Aprikosenwähe mit Rahm
<b>Dienstag</b> 9. August	Gartenkräuter - Schaumsuppe  Eieromelette mit Schinken und Käsefüllung (BW) kleine Kartoffeln und buntes Gemüse  Sauerkirschen – Quark	Vitello Tonnato (BW)
<b>Mittwoch</b> 10. August	Suppe von jungen Kohlrabi  Hackbraten an Thymiansauce (BW) Bramata, Bohnenbündeli Kräutertomate  Bananensplitt	Zwiebelwähe mit Chipolotti, Apfelkompott
<b>Donnerstag</b> 11. August	Milchsuppe mit Löwenzahn  Schweinesteak mit Preiselbeeren Bratkartoffeln, Rübli und Blumenkohl  Muffins mit Beeren	Salbei – Pizzokels
<b>Freitag</b> 12. August	Waldpilzsuppe Sertig  Lachs mit Limetten und Kapern Grüner Risotto, Kohlrabis und Cherrytomaten  Creme Katalane al Orange	Quarkknödel mit Aprikosen und Bröselbutter
<b>Samstag</b> 13. August	Minestrone Tessiner Art  Pappardelle mit frischen Eierschwämmli (BW) Parmesan und feines Gemüse  Eierlikör – Kuchen	Rohschinken mit Melone und Tomaten – Rollgerstensalat
<b>Sonntag</b> 14. August	Nudelsüpli mit Schnittlauch  Salbei Schweinebraten Kartoffelgnocchi, Marktgemüse  Cremeschnitte mit Beeren	Café komplett mit Salsiz

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Eier  
Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs