

## Menüplan 13.05.2024 – 19.05.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b>  13. Mai	Gemüsesuppe Garbüre  Hamburgerli mit Gurke und Käse Kartoffelstock (BW) Spinat und gefüllte Tomate  Panna Cotta	Aprikosenwähe mit Rahm und Mandeln
<b>Dienstag</b>  14. Mai	Gerstensuppe Davoser Art (BW)  Spaghetti Bolognese Bunt Gemüse a l'italiano, Parmesan  Bananen Kuchen mit Rahm und Mango	Wienerli mit Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b>  15. Mai	Tomatensuppe  Reisgericht mit Feta, Tomaten und roten Bohnen Gemüse an Butter  Schoki – Crêpes mit Birnen	Tomaten – Mozzarellasalat mit Bündner Fleisch und Brot
<b>Donnerstag</b>  16. Mai	Steinpilz - Suppe  Steak mit Bärlauch – Buttersauce Spargel - Mix Kartoffeln und Bohnenbündeli  Vanillecreme und Erdbeeren	Götterspeise mit Rhabarber
<b>Freitag</b>  17. Mai	Spargelcreme mit Mais  Fischtranche mit Limettensauce Risotto mit Fenchel, Tomaten und Peperoni  Beeren – Frappé	Kartoffeln mit Käse und Butter (BW)
<b>Samstag</b>  18. Mai	Peterli - Aromasuppe  Cremiges Kartoffelgratin Mit Bratwurst und feinen Gemüse  Mango Trifle	Gnocchi mit Gemüse und Parmesan
<b>Sonntag</b>  19. Mai	Samtsuppe vom Spargel mit roten Linsen und Peterli  Kalbsbraten mit Honigsauce und Rosmarin Feine Butterspätzli Frühlingsgemüse  Aprikosen - Quarktorte	Gerstensuppe mit Brot

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier  
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs