

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