

Menüplan 20.05.2024 – 26.05.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 20. Mai	Risotto Suppe  Pouletbrust - Streifen an Kräuterrahmsauce (BW) Breite Nudeln, Spinat und Tomate  Creme Catalana	Südtiroler Nuss - Schnecken mit Apfel - Kompott und Rahm (BW)
Dienstag 21. Mai	Spargelsüppli mit Grün  Hacksteak mit Spargel Und Rhabarber Chutney Lyoner Kartoffeln, Rübli und Zucchettiwürfel  Mascarpone Erdbeeren	Birchermüsli
Mittwoch 22. Mai	Gelbe Suppe mit Peterli  Panierter Brie mit Beeren Chutney Kräuter Risotto, Bohnenbündeli, Fenchel  Elsässer Apfelkuchen	Pochiertes Ei mit Erbsenpüree und Speckstreifen
Donnerstag 23. Mai	Bouillon mit Nüdeli  Tiroler Braten an Apfel - Sauce Hausgemachte Kartoffelknödel Bunt Gemüse  Schoki – Flan mit Aprikosenpulp	Griechischer Salat (BW)
Freitag 24. Mai	Rucola - Suppe  Forelle Müllerin Art mit Bärlauch Reis mit Linsen Zucchini und Broccoli  Cookies mit Erdbeeren und Rahm	Götterspeise mit Himbeeren
Samstag 25. Mai	Weiße Tomatensuppe mit Brotwürfeln  Frühlingsquiche mit Spargeln und Mandeln Kräutersauce, Cipollata, Gemüse garnitur  Strudel mit Vanillesauce	Wurstsalat garniert
Sonntag 26. Mai	Malanser Apfelweinsuppe  Rindsvoressen vom Alvaneuer Rind Kartoffelstock mit Brösel Feines Marktgemüse  Erdbeeren – Biskuitkuchen	Hörnli mit Käse und Apfelmus

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