

Menuplan vom 20. Juni bis 26. Juni 2022

Montag, 20. Juni 2022	Dienstag, 21. Juni 2022	Mittwoch, 22. Juni 2022	Donnerstag, 23. Juni 2022	Freitag, 24. Juni 2022	Samstag, 25. Juni 2022	Sonntag, 26. Juni 2022
Gemüsecremesuppe	Kraftbrühe mit Buchstaben	Maiscremesuppe	Kartoffel-Lauchcremesuppe	Zucchetticremesuppe	Getreidecremesuppe	Tomatencremesuppe
Gemischter Salat	Rohkostsalat	Grüner Salat	Retichsalat mit Tomatenschnitt	Russischer Salat	Gemischter Salat	Bunter Blattsalat
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" leichte Paprikarahmsauce	Spaghetti Plausch	Adrio im Netz Zigeunersauce	Gefülltes Pouletbrüstchen mit Brät und getrockneten Tomaten	Gebrautes Saiblingsfilet Sauce Tartar	Meat Balls Hackfleischbällchen Kräutersauce	Gegartes Kalbsnüssli Pilzrahmsauce
Eier-Dinkelspätzli	Mit Bologneser-, Pilzrahm- und Tomatensauce	Bandnudeln in Butter	Griessgnocchi mit Ruccola	Butterkartoffeln	Kartoffelpüree mit Senf	Feine Nudeln
Gedämpfter Broccoli mit Brösel	*	Buntes Sommergemüse	Geschmorter Lattich	Gedünsteter Blattspinat	Gemischte Karotten	Buntes Mischgemüse mit Cherrrytomaten
Tagesfrucht	Gebraunte Creme mit Rahm	Tagesfrucht	Fruchtsalat mit Beeren und Rahm	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Erbeermousse im Glas
Fr. 21.00	Fr. 24.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Island

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

