

MENÜPLAN


Violino Zell


Café Symphonia

DATUM MITTAGESSEN

ABENDESSEN

MO

15. Jun

Schweinsragout mit saurem Most
Spiralen, grüne Bohnen

♥♥♥

Milchreis mit Zimt & Zucker
Aprikosenkompott

♥♥♥

DI

16. Jun

Luzerner Chügelipastetli
Trockenreis, Erbsli & Rüepli

♥♥♥

Gebackener Camembert
Randen- und Gurkensalat

♥♥♥

MI

17. Jun

Gemüselasagne
Birnschnitzli

♥♥♥

Violinoteller garniert
Salami, Rohschinken, Bergkäse, Brötli

♥♥♥

DO

18. Jun

Rahmschnitzel, Champignons
Nüdeli, Sommergemüse

♥♥♥

Glace mit Rahm und Früchten garniert

Laugenspitz mit Schinken
garniert mit Spargel und Ei

♥♥♥

FR

19. Jun

Fischstäbli mit Kräuterquark
Salzkartoffeln, Rahmspinat

♥♥♥

Lothringer Käse-Speck-Kuchen
Kleiner Salat

♥♥♥

SA

20. Jun

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
Nudeln, Röschengemüse

♥♥♥

Birchermüesli mit saisonalen Früchten
garniert mit Schlagrahm

♥♥♥

SO

21. Jun

Münchener Bierbraten mit Sauce
Röstikroketten, geschmorter Lattich

♥♥♥

Meringues mit Glace und Rahm

Café complet
Käseauswahl

♥♥♥

WOCHENHIT

Pouletroulade gefüllt mit Mozzarella
Dörrtomaten und Basilikum
dazu Ofenkartoffeln & Ratatouille

AUSWAHL ZUM Z'NACHT

Salamiweggli garniert
Birchermüesli mit Rahm und Garnitur
Fruchtwähe mit Schlagrahm
Fleischteller garniert

Alle Menüs inklusive Tagessuppe & Menüsalat

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft

Deklarationen

Brot / Backwaren: CH / Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren: CH / Fisch: MSC Zertifiziert aus CH, NOR, DNK
Lamm: CH, NZ, AU kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein