

Üsi Schwiiz

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 27. Jul	Fleischkäse aus dem Ofen, Braune Sauce Teigwaren, Schwarzwurzeln à la crème	Lauchstrudel Eisbergsalat mit Randen ♥ ♥ ♥
DI 28. Jul	Äplermagronen, Zwiebelschweitz Apfelmus ♥ ♥ ♥	Russischer Salat mit Salami und gekochtem Ei ♥ ♥ ♥
MI 29. Jul	Wadtländer Saucisson, Senf auf Rahmlauch, Bratkartoffeln ♥ ♥ ♥	Hörnliauflauf Kleiner Blattsalat mit Rüeblistreifen ♥ ♥ ♥
DO 30. Jul	Zürcher Geschnetzeltes vom Säuli Rösti, glasierte Rüebli ♥ ♥ ♥	Zwetschgenwähe Schlagrahm ♥ ♥ ♥
FR 31. Jul	Capuns überbacken mit Alpkäse auf tomatiertem Gemüsebeet ♥ ♥ ♥	Birchermüesli mit Waldbeeren Hausgemachtes Brot ♥ ♥ ♥
SA 01. Aug	1. August Feier Schweins- und Kalbsbratwurst vom Grill mit bunten Salaten und Knoblauchbrot ♥ ♥ ♥ Himbeertraum im Glas	Toast Williams Birnen, Schinken, Käse ♥ ♥ ♥
SO 02. Aug	Schweinshalsbraten, Rosmarinjus Butternüdeli, Blumenkohl polnische Art ♥ ♥ ♥ Schwarzwälder-Würfel	Café complet Fleischplättli ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Pouletflügeli aus dem Ofen Currysauce Violino Country Fries		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