

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 03. Aug	Paniertes Schweinsschnitzel, Zitrone Pommes Frites, Kohlräbli à la crème ♥ ♥ ♥ Glace mit Baileys & Rahm	Gschwelti und Käse Kräuterquark ♥ ♥ ♥
DI 04. Aug	Luzerner Chügeli Pastetli Pilawreis, Erbsli mit Rüebli ♥ ♥ ♥ Karamellköppli mit Rahm	Melonen mit Landrauschschinken Brötli ♥ ♥ ♥
MI 05. Aug	Rahmschnitzel vom Schwein, Champignons Butternüdeli, Gemüse ♥ ♥ ♥ Hausgemachte Himbeertorte	Apfelwähe Schlagrahm ♥ ♥ ♥
DO 06. Aug	Mit Vegihackfleisch gefüllte Peperoni Pilz-Risotto ♥ ♥ ♥	Pouletstrudel mit Salat ♥ ♥ ♥
FR 07. Aug	Fischstäbchen, Sauce Tartar Salzkartoffeln, Rahmspinat ♥ ♥ ♥	Mandel-Fotzelschnitte Birnenkompott ♥ ♥ ♥
SA 08. Aug	Sommerlicher Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites ♥ ♥ ♥	Spaghetti an Tomatensauce kleiner Salat ♥ ♥ ♥
SO 09. Aug	Rindsschmorbraten Burgunder Art Röstikroketten, Rüebli-Lauch gratiniert ♥ ♥ ♥ Schokoladencreme Belle Helene	Café complet Käseplatte ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Gemüse-Linsencurry mit Kokosnuss Basmatireis		Salamiweggli garniert Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Fruchtwähe mit Schlagrahm Fleischteller ganiert

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