

Menüplan vom 29.07. - 04.08.2024

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Gemüsesuppe ** Schweinsragout an Pilzrahmsauce Getreidegalletten Broccoli mit Mandeln	Lauwarm gefülltes Focaccia mit Antipastigemüse, Pesto und Mozzarella Randensalat oder Café complet mit Apfelmus
Dienstag	Selleriecremesuppe mit Peterli ** Pouletfleischvogel an Madeirasauce Spiralenteigwaren Fenchel überbacken mit Käse	Kalbsbrustschnittensalat mit Essiggurken und Maiskolben Grüner Salat & Ruchbrot oder Café complet mit Brikäse
Mittwoch	Tomatencremesuppe ** Pastetli mit Brätkügeli, Rindfleisch und Schinkenwürfeli an Kräuterrahmsauce Rüebli-/Kohlrabengemüse ** Rhabarberblechkuchen	Kaiserschmarren mit Mandeln Sultaninen Vanillesauce oder Café complet mit Salami
Donnerstag	1. Augustfeier ** Verschiedene Grilladen Salat vom Büffet 1. Augustweggen Vacherin-Eistorte	Steinpilz-/Safranravioli an Korbelsauce Parmesan & grüner Blattsalat oder Café complet mit Früchtequark
Freitag	Rote Currysuppe mit Koriander ** Gebratenes Rotbarbenfilet (Pazifik) an Limonen-Sauerrahmsauce Semmelknödel Knackerbsen mit Eschalotten ** Gebrannte Creme	Kalter Teller mit verschiedenen Fleischsorten, gekochtem Ei und Essiggurken Sellerie-/Ananassalat oder Café complet mit gekochtem Ei
Samstag	Brotsuppe mit Schnittlauch ** Gebackener Fleischkäse an Senfsauce Spinatrisotto Peperonigemüse mit Basilikum	Spätzlipfanne mit Tomatenwürfel, Speck und Mais überbacken mit Béchamel & Käse Grüner Salat oder Café complet mit Bündnerfleisch
Sonntag	Kokos-Zitronensuppe ** Rindsschmorbraten Grossmutter Art (Speck, Silberzwiebeln, Croûtons) Kartoffelgratin Sommerliches Mischgemüse ** Aprikosen-Tiramisu im Weckglas	Birchermüesli mit Beeren, Äpfel, Birnen und Nüssen Schlagrahm oder Café complet mit Greyerzerkäse