



Woche 29	MITTAGESSEN	
Montag 15. Jul 2024	Tagesmenü Blattsalat oder Zucchettisalat Bouillon mit Gemüsewürfel Emmentaler Brätschnitzel mit Zwiebelsauce Kroketten Grünen Bohnen mit Speck Frische Früchte	Vegetarisches Menü Blattsalat oder Zucchettisalat Bouillon mit Gemüsewürfel Spinatwähe mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Fetakäse Salaten Frische Früchte
Dienstag 16. Jul 2024	Salat Minestrone mit Parmesan Maispoulardenbrust mit Salbei Ebly mit Tomaten Zucchetti Frische Früchte	Salat Minestrone mit Parmesan Gemüse-Ebly-Risotto mit Parmesan Frische Früchte
Mittwoch 17. Jul 2024	Lattichsalat mit Thousand Island Dressing Karottencremesuppe Rindfleischvogel mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Ofengemüse Frische Früchte	Lattichsalat mit Thousand Island Dressing Karottencremesuppe Mediterranes Bohnenragout mit Thymian und Kartoffelstock dazu ein pochiertes Ei Frische Früchte
Donnerstag 18. Jul 2024	Salat Gemüsecremesuppe Schweinsgeschnetztes mit Apfel Serviettenknödel Kohlrabi mit Kerbel Gerührter Eiskaffee	Salat Gemüsecremesuppe Gratinierter Semmelknödel mit Taleggio und Waldpilze à la crème Gerührter Eiskaffee
Freitag 19. Jul 2024	Blattsalat oder Bouillon mit Backerbsen Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat Frische Früchte	Blattsalat oder Bouillon mit Backerbsen Gebackene Kichererbsenbällchen mit Couscous-Salat und Minz-Dip Frische Früchte
Samstag 20. Jul 2024	Salat Rosa Linsensuppe Penne Chinque Pi Tomaten, Rahm, Petersilie, Pfeffer und Parmesan Frische Früchte	Salat Rosa Linsensuppe Auberginengnocchi mit Peperoni, Rucola und Fetakäse Frische Früchte
Sonntag 21. Jul 2024	Salat Prättigauer Hochzeitssuppe Tessiner Braten mit Rotweinjus Bunte Spätzle und Sommergemüse Schoggiflan mit Birnen	Salat Prättigauer Hochzeitssuppe Spätzlepfanne mit Gemüse und Bergkäse Schoggiflan mit Birnen

WOCHENHIT MITTAG
Suppe / Salat -- Antipasti-Teller mit Gemüse, Mozzarella und Rohschinken Kräuterbaguette Früchte

Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen nur Schweizer Fleisch.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.