

# Menuplan vom 22. Mai bis 28. Mai 2023



Über Allergene und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft

| Woche: 21  | Montag 22.   | Dienstag 23.   | Mittwoch 24.  | Donnerstag 25.   | Freitag 26.   | Samstag 27.   | Pfingst-Sonntag 28.  |
|--|--|--|---|--|---|---|--|
| <b>Crèmesuppe</b>  | Linsenspüreesuppe  | Garburesuppe   | Sellerie-Apfelcrèmesuppe  | Brottsuppe mit Kümmel  | Weissweinsüpli  | Gemüsecrèmesuppe  | Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer  |
| <b>Bouillon</b>  | Klare Selleriesuppe mit Einlage  | Rindsbouillon mit Backerbsen   | Geröstete Griesssuppe mit Brunoise  | Gemüsebouillon mit Paysanne  | Bouillon mit Eierfäden  | Minestrone vegetarisch  | Rindsbouillon mit buntem Gemüse  |
| <b>Tagessalat</b>  | Knackiger Gartensalat  | Orientalischer Rüeblisalat   | Saisonsalat   | Kleiner gemischter Salat   | Bunter Schnittsalat   | Rettichsalat an Kräuterdressing   | Eisbergsalat mit Ei  |
| <b>Mittagessen</b>   | Geschn. Rindfleisch an Kräutersauce<br>Gratinierte Polenta-schnitten<br>Broccoli | Appenzeller Brätbraten mit kräftiger Rotweinsauce<br>Krawättli Teigwaren<br>Kräuter-Tomate                           | Schweinskotelett mit Kräuterbutter<br>Kartoffel Kroketten<br>Grüne Bohnen                   | Pouletschenkel mit Bananen-Glasur auf sämiger Currysauce<br>Gemüse-Pilavreis                             | Dorschfilet in der Knusper-Panade<br>Mayonnaise<br>Salzkartoffeln<br>Blattspinat<br><small>(Dorsch, MSC Wildfang)</small> | Kalbsvoressen mit Spargeln an sämiger Rahmsauce<br>Butter-Nüdeli  | Schweinsbraten mit Salbei und Knoblauch an rassiger Sauce<br>Kartoffelstock<br>Sautierte Zucchetti                                     |
| <b>Mittagessen Vegetarisch</b>   | Pasta mit Birnen-Stangensellerie-Gorgonzola-Rahm und Baumnüssen                  | Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Blumenkohl, Broccoli und Romanesco   | Polenta mit Zitrone, Spargel, Radieschen, Zucchetti und Erbsen verfeinert mit Trüffelöl     | Gefüllte Couscous-Tomaten auf feiner Kräutersauce<br>Blattspinat   | Greyerzer Käsefladen (Kuchenteig belegt mit Birnenwürfeli, Käse und Quark-Rahm-Guss)                                      | Hirsekugel auf Rahm-Pilzen<br>Glasierte Gemüsestengeli  | Sämiger Spargel-Risotto verfeinert mit Rahm und Käse garniert mit gerösteten Mandeln   |
| <b>Mittagessen aus aller Welt</b>                                      | Mediterranischer Schweinefleisch-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln               | Paella mit Crevetten, Chorizo, Erbsen, Peperoni mit Safran verfeinert<br><small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small> | Cherry-Tomaten-Wähe mit Basilikum und Parmaschinken heiss aus dem Ofen                      | Gebratenes Tilapiafilet mit Gemüse-Kartoffel-Schinken-Sauce<br><small>(Tilapia, Zucht / Vietnam)</small> | Mediterranes Schweinsschnitzel mit Feta, Zucchetti und Rahm Pasta   | Egliknusperli mit Mayonnaise<br>Peterli-Kartoffeln<br>Broccoli<br><small>(Egliknusperli = Wildfang, RU)</small> | Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter<br>Bramata-Polenta<br>Kräuter-Tomate<br><small>(Lamm = CH, EU, Neuseeland)</small> |
| <b>Dessert</b>   | Crèmeschnitte  | Frischer Beerensalat mit Rahm  | Falsche Spiegeleier   | Cappuccino-Würfel  | Stracciatella-Glacé-Stange  | Caramelköpfler garniert   | Erdbeer-Roulade  |
| <b>Abendessen oder</b><br><br><small>Auswahl aus der Abenkarte</small> | <b>Wienerli im Teig</b> dazu servieren wir bunten Salatteller                    | Knusprige Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse aus dem Ofen<br>Tagessalat   | <b>Italienischer Wurst-Käsesalat</b> mit Salami, Tomaten, Oliven, Gurken und Zwiebeln Bürli | Griess-Schnitten mit Zimt / Zucker und Rhabarberkompott  | <b>Pasta all'arrabiata</b> Teigwaren an hausgemachter pikanter Tomatensauce<br>Saisonsalat                                | <b>Belegte Brötli</b> Ei, Salami, Schinken fein garniert  | <b>Café complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Speckteller dazu servieren wir feine Brötli   |