



Menü 1	Menü 2	Abendmenü
<b>MONTAG, 16. Mai</b>		
Salatbuffet Blumenkohlcremesuppe Fleischkäse (CH) mit Spiegelei Lyoner Kartoffeln Rahmspinat	Salatbuffet Blumenkohlcremesuppe Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Paneer	Blätterteigkrapfen mit Hackfleischfüllung (CH) mit Gemüsesalat an Kräuterdressing
<b>DIENSTAG, 17. Mai</b>		
Salatbuffet Geflügelbrühe mit Eierfäden Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce Trockenreis Mischgemüse	Salatbuffet Tagescremesuppe Haferflockenplätzli Peperonatagemüse	Hirsenauflauf Gloria (Goldhirse mit Dörrobst) auf Amarettospiegel
<b>MITTWOCH, 18. Mai</b>		
Salatbuffet Spargelcremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel (CH) Pommes Frites Glasierte Rüebli * * * Früchtekompott	Salatbuffet Spargelcremesuppe Bohnen-Linseneintopf mit Sauerrahm * * * Früchtekompott	Kalter Teller (CH) Aufschnitt, Salami, Schinken, Käse und Garnituren
<b>DONNERSTAG, 19. Mai</b>		
Salatbuffet Gemüsekraftbrühe mit Flädli Geflügel-Frikassee (CH) an Estragonsauce Müscheli Tricolore grüne Erbsen	Salatbuffet Gemüsekraftbrühe mit Flädli Serviettenknödel auf Pilzragout	Fotzelschnitten mit marinierten Erdbeeren
<b>FREITAG, 20. Mai</b>		
Salatbuffet Weissweincresmesuppe Knusprige Flunderpiccata* Butterkartoffeln Gedämpfte Gurken *(Wildfang/Nordostatlantik)	Salatbuffet Weissweincresmesuppe Brokkoliauflauf mit Gnocchi und buntem Gemüse	Siedfleischsalat (CH) garniert
<b>SAMSTAG, 21. Mai</b>		
Salatbuffet Klare Zwiebelsuppe Spaghetti mit Spargeln und Landrauchschinkensauce	Salatbuffet Tagescremesuppe Tofusteak an einer Paprikarahmsauce Pilaw-Reis Knackerbsen	Hüttenkäseterrine mit geschwellten Kartoffeln
<b>SONNTAG, 22. Mai</b>		
Salatbuffet Weissweincresmesuppe Lammgigotbraten (NZL) an Kräuterjus Polenta mit Parmesan Sautierte Zucchini mit Pesto * * * Weisses Schokoladenmousse	Salatbuffet Weissweincresmesuppe Süsskartoffel-Cordons-bleus Williams Kartoffel und Ofengemüse * * * Weisses Schokoladenmousse	Café Complet
<b>"Wochenhit"</b>		<b>"Znachthit"</b>
Kalbslebergeschnetzeltes (CH) "Kräuter-Schalotten" Rösti Ofentomate		Crevetten-Cocktail mit Melonenfächer

Wir verwenden mehrheitlich CH-Fleisch und Fleischerzeugnisse. Fisch und Fischprodukte Herkunft / Fanggebiete ist mit \* gekennzeichnet und auf Menu Karte ersichtlich. Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.