

	Tagesmenü	Vegetarisch
<b>Montag</b> 22. Juli	Gemüsecremesuppe / Salat  Hörnli und Ghackts mit Apfelmus	2 Stück Chäs Chüechli serviert mit Rahmlauch
<b>Dienstag</b> 23. Juli	Blumenkohlsuppe / Salat  Kalbsragout an Rahmsauce serviert mit Kartoffelstock und Vichy-Karotten	Falafel serviert mit Tahin-Zitronen-Dip und Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> 24. Juli	Tomatencremesuppe / Salat  Fleischkäse Cordon bleu serviert mit Barbecue Dip und lauwarmen Kartoffelsalat	Zucchetti Parmigiana (Zucchetti-Tomaten Auflauf) an Kräutersauce
<b>Donnerstag</b> 25. Juli	Rindsbouillon mit Backerbsen / Salat  Pouletgeschnetzeltes an Rosmarinsauce serviert mit grünen Nudeln und Sommer-Gemüse	Broccoli-Kartoffelgratin mit Ofentomate
<b>Freitag</b> 26. Juli <small>* DE Binnengewässer, Kiemennetze und vergleichbare Netze</small>	Thailändische Kokossuppe / Salat  Zander*-Knusperli im Bierteig serviert mit Zitronen-Quark-Mayonnaise, Salzkartoffeln und Rahmspinat	Artischocken-Kräuter-Wähe serviert mit Zucchetti Antipasti
<b>Samstag</b> 27. Juli	Geflügelcremesuppe / Salat  Tomaten-Mozzarella-Plätzli serviert an Pesto-Rahmsauce mit glasierten Cherry-Tomaten	Bulgur-Burger auf Gemüsebeet serviert mit Quark-Dip
<b>Sonntag</b> 28. Juli	Kohlrabi-Suppe / Salat  Lammbraten an Knoblauchsauce serviert mit Bratkartoffeln und Bohnenragout	Panierter Tomme serviert mit Preiselbeeren und Weisskabis-Salat t
	Schwarzwälderschnitte	

**Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!**

Sofern das Geflügel und das Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen, werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)