

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 5. Juni	Grünerbsensuppe / Salat	
	Schweinsragout an Rahmsauce serviert mit feinen Nudeln und Mischgemüse	Haferflockenbratling serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Bohnen
Dienstag 6. Juni	Italienische Brotsuppe / Salat	
	Polenta-Gnocchi serviert auf Blattspinat an Gorgonzolasauce	Falafel mit Minzjoghurt Couscous Gemügestäbchen
Mittwoch 7. Juni	Karotten-Kokosmilchsuppe / Salat	
	Pouletschenkelsteak an Kräutersauce serviert mit Reis und gebratenen Zucchini-Scheiben	Feines Kohlrabi Schnitzel serviert mit Remouladensauce Pommes frites und Tomatensalat
Donnerstag 8. Juni	Cremige Kartoffel-Lauchsuppe / Salat	
	Spaghetti an Soja-Bolognese serviert mit geriebenem Parmesan	Überbackenes Gemüse-Omelette serviert mit Dampfkartoffeln
Freitag 9. Juni <i>* IT aus Aquakulturen</i>	Griessuppe Leopold / Salat	
	Gebratenes Forellenfilet* an Weisswein-Schaumsauce mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse	Gebratene Thai-Nudeln an Teriyaki-Gemüse mit Cashewkernen
Samstag 10. Juni	Geflügelcremesuppe / Salat	
	Cremiger Spargel-Risotto mit grünen und weissen Spargeln serviert mit Tomatenpesto	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Spätzli und Blumenkohl an Rahmsauce
Sonntag 11. Juni	Bouillon mit Fadennudeln / Salat	
	Rinderschmorbraten an Madeirasauce serviert mit Kartoffelstock und Karottengemüse	Ofenfrische Gemüsewähe serviert mit einem Frühlingsalat
	Erdbeer-Joghurtcreme garniert	

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