

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 15. Juni	Hühnerbouillon mit Fideli / Salat	
	Geschmorter Rindfleischvogel an dunkler Burgundersauce mit Kroketten und Mischgemüse	Zucchini- Puffer mit Avocado-Sauerrahmdip und Tomatensalat
Dienstag 16. Juni	Mexikanische Gemüsesuppe / Salat	
	Vegetarische Tortilla mit Auberginen, Tomaten und Peperoni dazu Schmelz Kartoffeln	Thailändisches Blumenkohlcurry serviert mit Mandelreis und Kokos-Banane
Mittwoch 17. Juni	Amerikanische Süssmaissuppe / Salat	
	Amerikanisches Buttermilch-Poulet Süsskartoffel- Stampf und Grilltomate	Ofenfrische Zwiebelwähe serviert mit Eisbergsalat
Donnerstag 18. Juni	Schweizer Hüttensuppe (Kartoffeln und rezepter Käse) / Salat	
 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln, Speckwürfel und Apfelmus	Pilzragout an Rahmsauce serviert an gebratenen Polenta-Scheiben
Freitag 19. Juni	Gurkencremesuppe / Salat	
* Nordostpazifik / FAO-Gebiet Nr. 67	Schollenfilet* in der Knusper-Panade Sauce Tartar Lauwarmer Kartoffelsalat	Spaghetti an vegetarischer Sauce Bolognese serviert mit Reibkäse
Samstag 20. Juni	Brasilianische Rote Bohnensuppe "Feijoada" / Salat	
	Tortelloni "Tricolore " mit Käse-Füllung serviert an Gemüserahmsauce mit Kresse-Pesto	Marokkanischer Gemüse Eintopf mit eingelegten Zitronen und Bulgur
Sonntag 21. Juni	Spargelcremesuppe / Salat	
	Rindsvoressen "Tessiner Art" mit Oliven und Tomaten Kartoffelstock und Rübli-Gemüse	Panierter Brie serviert mit Preiselbeeren und Lauch-Apfel-Salat
	Mango-Passionsfrucht-Schnitte	

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

Sofern das Geflügel und 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 (°)