

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 29. Juni	Gemüsesuppe / Salat	
	Brätkügel* in Champignonrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetchen mit Erbsen Gemüse	Gemüse-Curry mit Süsskartoffeln und Joghurdip
Dienstag 30. Juni	Kartoffelcremesuppe / Salat	
	Gemüse-Lasagne an Tomatensauce	Tomaten-Mozzarella Taler an Oliven-Sauce
Mittwoch 1. Juli	Karotten-Kokosmilchsuppe / Salat	
	Schweins-Cordon bleu mit Zitrone serviert mit Bratkartoffeln und Karotten gemüse	Sommergemüse mit marokkanisch gewürzten Kichererbsen Bulgur und Minze-Dip
Donnerstag 2. Juli	Maiscremesuppe / Salat	
	Poulet-Schnitzel an Madeirasauce serviert mit Thymian-Gnocchi und Zucchetti-Gemüse	Italienische Frittata mit Gemüse, Oliven und Melonen-Salat
Freitag 3. Juli <i>*Nordostatlantik FAO-Gebiet Nr. 27 Schleppnetze</i>	Bouillon mit Fadennudeln / Salat	
	Sautiertes Seelachsfilet* an Safransauce serviert mit Pilawreis und Lauch-Gemüse	Hörnli-Gemüse-Auflauf serviert an Petersiliensauce mit Parmesan-Chips
Samstag 4. Juli	Tomatensuppe mit Sherry / Salat	
	Spätzli-Pfanne an Käsesauce mit Waldpilzen, Stangensellerie und Karotten	Gebackene Reis-Kroketten an Weisswein-Sauce mit Grilltomate
Sonntag 5. Juli	Italienische Gemüsecremesuppe / Salat	
	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Kräuter-Kartoffelstock und Mischgemüse	Hausgemachte Broccoli-Quiche mit Coleslaw-Salat
	Quarkcreme mit Beeren-Kompott	

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 (°)