



# Menuplan

KW 25 / 15.06. – 21.06.2020



<b>Montag</b>	<b>15.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Haferflockensuppe Fleischkäse-Cordon bleu Jus Bratkartoffeln Zucchettischeiben	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Milchreis mit Waldbeeren
<b>Dienstag</b>	<b>16.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Gemüsecremesuppe Ghackets Rindfleisch Hörnli Apfelmus Salat	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Thonsalat  oder Canapes
<b>Mittwoch</b>	<b>17.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Rindsbouillon mit Käsecroutons Gemischter Fleischspieß Kräuterbutter Risotto Grillgemüse	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Götterspeise mit Apfelmus, Vanillecreme und Zwieback
<b>Donnerstag</b>	<b>18.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Rüebli-suppe Pouletschnitzel im Ei gebraten Tomatenspaghetti  Blattsalat	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Weisswurst mit Senf Kartoffelsalat
<b>Freitag</b>	<b>19.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Brot-suppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Greyerzerkäse überbacken  Tomatensalat	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Feuerwehrsalat garniert
<b>Samstag</b>	<b>20.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Früchtebowle Bratwurst Halb-Halb Zwiebelsauce Teigwaren Sommergemüse	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe Chäschüechli mit Salat
<b>Sonntag</b>	<b>21.06.</b>	Frühstücksbuffet	<b>MITTAGESSEN</b>	Erb-sencremesuppe Schweinscarrébraten Rosmarinsauce Kartoffelstock Saisongemüse Coupe Romanoff	<b>NACHTESSEN</b>	Tagessuppe  Café complet oder Birchermüesli

Sofern nichts anders deklariert ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
 Änderungen bleiben vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.