

Datum	Mittagsmenu	Abendessen
Montag 07.09.26	Kartoffelsuppe mit Majoran Rinds- Hacktäschi mit Jus Teigwaren Rübligemüse Marmormuffin	Suppe Brotknödel mit Pilzsauce und Gemüsewürfeli
Dienstag 08.09.26	Erbsencremesuppe Kalbsvoressen mit Kräutersauce Wildreis Krautstiel Ananassalat	Suppe Birchermüesli mit Rahm und Beeren
Mittwoch 09.09.26	Rindsbouillon mit Flädli Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rosmarinkartoffeln Blumenkohl Erdbeerfrapée	Suppe Hauspastete mit Preiselbeersauce Selleriesalat
Donnerstag 10.09.26	Tomatensuppe Pouletschenkel im Rotwein geschmort Röstikroketten grüne Bohnen Aprikosenquark Creme	Suppe Kartoffelgnocchi mit Kräuterrahmsauce, Gemüse und Reibkäse
Freitag 11.09.26	Brotsuppe mit Kümmel Vegi Lasagne mit Gemüse, Tomaten, Veganem Hack, Grana Padano und Pesto Zitronenroulade	Suppe Wurstredli mit Zwiebeln Senf Kartoffelsalat
Samstag 12.09.26	Gemüsecremesuppe Schweinsgeschnetztes an Meaux Sensauce Schupfnudeln und Kürbisgemüse Beeren- Jogurtcreme	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Sonntag 13.09.26	Rindskraftbrühe mit Fideli Kalbsschnitzel Steinpilzsauce Nudeln Rosenkohl geschmort Dunkles Schokoladenmousse	Suppe Roastbeefsteller mit Tartarsauce, Blattsalat und kleinem Brötli

Wochenhit Chäswähe mit Speck und Gemüsesalat (Vegi ohne Speck machbar)

Getränke, zum Mittagessen servieren wir Ihnen Mineralwasser.

Allergien und Unverträglichkeiten melden Sie bitte dem Servicepersonal.

Gut zu wissen...

Saisonales Gemüse, Salate beziehen wir von Gemüse Bamert, Tuggen.
 Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Krauer, Wangen und Metzgerei Küenzli, Stallikon.
 Wir verwenden Schweizer Fleisch, ansonsten ist es deklariert. Fisch wird separat deklariert.
 Brot, Backwaren und Konditoreiprodukte sind in der Schweiz mit Schweizer Mehl hergestellt.