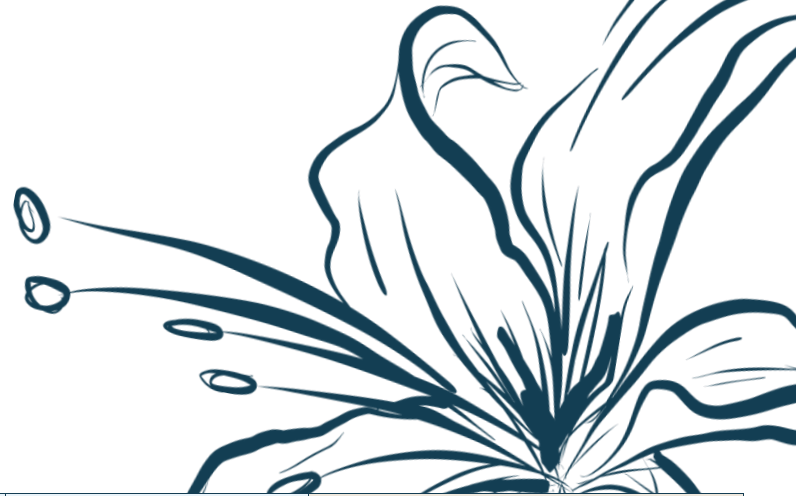


# TERTIANUM

## Menü Woche 29

Montag 15. Juli – Sonntag 21. Juli 2024



Woche 28	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe Inkl.	Menü I Fr. 23.50	Menü II Fr. 23.50	Dessert Inkl.	Abendessen Fr. 11.50
Montag	Kohlrabi Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Geflügelfrikassee serviert mit Risi Bisi	Käseschnitte mit Tomaten, Zwiebeln und Spiegelei	Erdbeermousse	Tagessuppe ***** Vogelheu
Dienstag	Kräuter Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Rindshacksteak serviert mit Paprikagemüse und Ofenkartoffeln	Frühlingsrollen serviert mit Glasnudelsalat	Glace	Tagessuppe ***** Fleischteller mit Waldorfsalat und Kresse
Mittwoch	Tessiner Brotsuppe ***** Salat vom Buffet	Rindszunge mit Kapernsauce serviert mit Bohngemüse und Kartoffeln	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Käse überbacken	Geraffelter Birnenkuchen	Tagessuppe ***** Crêpe mit Kompott
Donnerstag	Kartoffel Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Pasteli gefüllt mit Kalbfleischkugeli und Pilzen an weisser Sauce mit Duo Rüepli	Hausgemachter Nussbraten Ofengemüse	Kokosmousse mit Ananas	Tagessuppe ***** Chili con Carne mit Brot
Freitag	Mais Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	Zanderfilet an Weissweinrahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Spaghetti Peperoni	Kirsch Kompott mit Vanilleglace	Tagessuppe ***** Belegte Brötli mit Schinken, Sellerie und Ei
Samstag	Blumenkohl Crèmesuppe ***** Salat vom Buffet	<b>Kuchentag</b> Aprikosenwähe Käsewähe	<b>Kuchentag</b> Aprikosenwähe Käsewähe	Minz- Panna Cotta mit Himbeeren	Tagessuppe ***** Kartoffelsalat mit Wienerli und Senf
Sonntag	Bouillon mit Einlage ***** Salat vom Buffet	Kalbsbraten mit Steinpilzjus Sommergemüse und Kräuter Risotto	Spinat-Crêpes mit Hüttenkäse überbacken	Beerengrütze mit Vanillesauce	Tagessuppe ***** Café Complet Käsesalat mit Weinbeeren und Baumnüssen

### Fleisch/Fisch-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Für Allergene und Zusatzstoffe wenden sie sich an das Fachpersonal Küche.

