



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Broccoli Creme	Schweins Geschnetzeltes mit Pilzen an Kohlraben und Spiralen	Quorn Geschnetzeltes mit Pilzen an Kohlraben und Spiralen	Schoggicake	Salatteller mit Schinkengipfeli
Dienstag	Gerstensuppe	Trutenpiccata auf Tomatensauce mit Broccoli an Safranrisotto	Safranrisotto mit Cherrytomaten	Bananenshake	Milchreis mit Kirschenkompott
Mittwoch	Safran Süppchen	Cordon Bleu mit Rüebl und Süsskartoffel Pommes	Gefülltes Vegi Schnitzel mit Rüebl und Süsskartoffel Pommes	Schoggicreme mit Birnen	Wienerli mit Kartoffelsalat und Senf
Donnerstag	Champignon Creme mit Speck	Rotes Thai Curry Poulet mit Wok Gemüse und Basmatireis	Rotes Thai Curry Tofu mit Wok Gemüse und Basmatireis	Melonensalat mit Minze	Rhabarberwähe oder Zwiebelwähe
Freitag	Bouillon mit Backerbsen	Wolfsbarschfilet an Pernodsauce mit Wirsing und Wildreis	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Vanilleglace mit Schoggisauce	Wurst Käsesalat mit frischem Brot
Samstag	Gemüsecreme- suppe	Lasagne Bolognese	Lasagne Verdura	Erdbeeren mit Rahm	Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse
Sonntag	Ochschwanz Suppe	Weisser Spargel mit Hinterschinken, Rohschinken an Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	Dinkelburger mit Bohnen und Kartoffelstock	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Risotto mit grillierten Zucchetti und Rucola

Fleisch/Fisch-Deklaration

Der Küchenchef und sein Team gibt gerne Auskunft über die Herkunft des Fleisches und des Fisches.
(siehe auch Schaukasten am Eingang)

Allergenstoffe

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Vorbestellung für Angehörige: mindestens 3 Arbeitstage vorher