

Menuplan vom 13. Mai bis 18. Mai 2019

MITTAGESSEN	
Montag 13. Mai	Gemüsecremesuppe Pouletgeschnetztes Riz Casimir mit Fruchtegarnitur
Dienstag 14. Mai	Broccolicremesuppe Rindfleischvogel an Portweinjus Bärlauchspätzli Zweierlei Karotten
Mittwoch 15. Mai	Linsenpüreesuppe Blätterteigpilzkrapfen mit Kräuterdip Mischgemüse
Donnerstag 16. Mai	Rüebli-Ingwer-Suppe Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus
Freitag 17. Mai	Bouillon mit Flädli Zungenwurst mit Senf Schnittlauchkartoffeln Bohnenwedeli mit Speck
Samstag 18. Mai	Zitronengrassuppe mit Kokos Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter * Safranrisotto Blattspinat
Täglich frische Salatauswahl	vom Buffet

Das Tagesmenu inkl. Suppe und Salat kostet 17.50

Am Mittwoch Tagesdessert 4.50

* Fischfanggebiet: Nordostatlantik

Änderungen im Menuplan bleiben vorbehalten.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menuplan deklariert (NZL-Neuseeland; AUS-Australien; F-Frankreich; H-Ungarn; V-Vietnam; NO-Norwegen). Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende allergene Stoffe enthalten sein können: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Serviceteam.