

12.08. -18.08.2024 KW 33

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
Montag 12.08.2024	Minestrone Hackbraten an Senfsauce Polenta Broccoli mit Mandeln	Blätterteigpastetli mit Eierschwämmli-Tofufüllung Erbsen
Dienstag 13.08.2024	<u>Grillplausch</u> Schweinssteak mit Kräuterbutter Chiliwurst mit Senf Planted Grillspiess (vegan) Baked Potatoes mit Schnittlauchsauerrahm Grillgemüse (Maiskolben, Auberginen, Zucchini) Sommerzeit Grillzeit - Sommerzeit Grillzeit - Sommerzeit Grillzeit	Vegetarische Moussaka
Mittwoch 14.08.2024	Kraftbrühe mit Brunoise Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Romanesco	Frühlingsrollen mit süss-scharfer Chilisauce Gebratene Reismudeln mit Ei
Donnerstag 15.08.2024	Zucchettisuppe Pouletgeschnetzeltes Nudeln Karotten	es hed solanges hed Hüttenkäseburger Süsskartoffelschnitze mit Kräuterquark Sommergemüse
Freitag 16.08.2024	Gemüsebouillon mit Eierflädli Im Ofen gebratenes Dorschfilet mit Kräuterkruste an Dillsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Vollkornpenne all`arrabbiata
Samstag 17.08.2024	Gemüsesuppe mit Zitronengras und Kokosmilch Schweinsschnitzel an Rahmsauce Müscheli Ofengemüse	es hed solanges hed Quornstroganoff Basmatireis
Sonntag 18.08.2024	Kraftbrühe mit Eierfäden Kalbsgeschnetzeltes „Winzer Art“ (Trauben und Nüsse) Spätzli Zucchettigemüse	es hed solanges hed Tagliatelle mit Sojabolognese

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 2.90 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.