

Menüplan Cafeteria

Montag 17. August bis Sonntag 23. August

Da wir unsere Gerichte täglich frisch zubereiten, behalten wir uns allfällige Änderungen vor.

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch, Mehl und Brot. Abweichungen werden deklariert.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Preise inkl. MwSt.

	Mittagessen	
Montag 17. August	Fenchelcremesuppe Salat Fleischbällchen (Rind) an Preiselbeerrahmsauce Kartoffelstock Rüebli	Herzlich Willkommen im jetzt Eigen Für eine Reservation am Vortag sind wir Ihnen sehr dankbar. Mo - Fr von 7.30 - 16.00 Uhr Telefon 033 650 74 36
Dienstag 18. August	Gelbe Peperonisuppe Salat Schweinsragout an Apfelrahmsauce Krawättli-Teigwaren Blumenkohlröschen	
Mittwoch 19. August	Broccolicremesuppe Salat Gebackener Fleischkäse an Rosmarinjus Kartoffelsalat Randensalat	
Donnerstag 20. August	Geröstete Griesssuppe Salat Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Weissweinsrisotto Erbsengemüse	
Freitag 21. August	Geflügelcremesuppe Salat Paniierter Seelachs (DK) mit Zitrone und Mayonaise Salzkartoffeln Rahmspinat	
Samstag 22. August	Minestrone Salat Penne an Tomatenrahmsauce Reibkäse Menüsalat	
Sonntag 23. August	Klare Zwiebelsuppe Salat Schweinsbraten an Aprikosensauce Herzoginnenkartoffeln überbackene Tomate	