

MENÜPLAN

29. Mai bis 2. Juni 2023 (KW 22)



Mittags-Menü

Vegi

Abendessen

Pfingstmontag

Mo

Di

Selleriecremesuppe
Lamm-Tajine (Lammgericht mit
arabischen Gewürzen)
Trockenreis
Buntes Mischgemüse

Selleriecremesuppe
Aubergine-Tajine
Trockenreis
Buntes Mischgemüse

Griechischer
Bauernsalat mit
Gurken, Tomaten,
Peperoni und Feta
dazu Brot

Mi

Cranberrysaft
Fühlingsrollen mit Sweet-Chili-
Sauce dazu gebratene Glas-
nudeln mit Sojasprossen, Lauch,
Karotten und Weisskabis

Do

Trutenragout
an Gurken-Honigsauce
Bratkartoffeln
Gemischte Rüebli mit Minze
Aprikosenstreuselgebäck

Quornragout
an Gurken-Honigsauce
Bratkartoffeln
Gemischte Rüebli m. Minze
Aprikosenstreuselgebäck

Zvierimilch: Mandel

Fr

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum
Penne mit Kräutern und
Ofengemüse
Reibkäse

Jeden Mittag steht ein Salatbuffet mit Rohkostsalaten zur Verfügung.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich aus CH-Produktion.

Bei Fragen zu Allergien an die Küche oder die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin wenden.