Menuplan vom 26. Mai bis 31. Mai 2025

| | MITTAGESSEN |
|---|---|
| Montag<br>26. Mai | Gemüsecremesuppe<br>Kalbsbratwurst an Zwiebeljus<br>Hörnli mit Brösmeli<br>Lauch à la crème |
| Dienstag<br>27. Mai | Klare Frühlingszwiebelsuppe<br>Wiener Backhendl<br>Kartoffelsalat |
| Mittwoch<br>28. Mai | Gelberbsenpüreesuppe<br>Greyerzerkuchen<br>mit Speck und Zwiebeln |
| Donnerstag<br>Auffahrt<br>29. Mai | Kartoffelcremesuppe mit Majoran<br>Rindsgeschnetzeltes<br>«Stroganoff»<br>Gemüsereis |
| Freitag<br>30. Mai | Süssmaiscremesuppe<br>Gedämpfte Lachswürfel *<br>an Kresserahmsauce<br>Bulgurpilav<br>Blattspinat |
| Samstag<br>31. Mai | Bouillon mit Backerbsen<br>Kutteln<br>an Tomatensauce<br>Kartoffelstock |

Täglich frische Salatauswahl vom Buffet

Das Tagesmenu inkl. Suppe und Salat kostet Fr. 19.50

Am Mittwoch Tagesdessert Fr. 4.50

* Fischfanggebiet: Norwegen

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.