

MITTAGESSEN (KW19) 06.05.2024 bis 12.05.2024

Name:



	Menüs	Spezielles	Vegetarische Menüs
06.05. Montag	Kohlrabensuppe Kleiner Frühlingsalat Hackbraten an Madeirasauce, Teigwaren und Tagesgemüse	① SCHWIIZER-HIT Kalbsleber- Geschnetzeltes mit Äpfeln und Calvados, serviert mit goldbrauner Butterrösti	Kohlrabensuppe Kleiner Frühlingsalat Feine Falafel an Karotten-Ingwer-Sauce, Teigwaren und Tagesgemüse
07.05. Dienstag	Spargel Cremesuppe Tagessalat „Ragù di Manzo siciliano“ (Rindsragout mit Tomaten), Polenta, gebratene Zucchetti		Spargel Cremesuppe Blattsalat „Gärtner-Rösti“ Butterrösti mit Gemüse und rassicem Käse überbacken
08.05. Mittwoch	Tomatensuppe Kleiner Saisonsalat Zarter Kasseler und Saucisson Salzkartoffeln Rahmlauch-Karotten- Gemüse	② G'SUND UND GUET Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und saftigen Beeren	Tomatensuppe Kleiner Saisonsalat Gebackener Camembert Curry-Bananensauce, Salzkartoffeln Rahmlauch-Karotten- Gemüse
09.05. Donnerstag	Italienische Gemüsesuppe Blattsalat Schwyzer Kalbsvoressen mit Rüebli und Champignons, Kartoffelstock, Gemüse Dessert surprise		Italienische Gemüsesuppe Blattsalat Frische Grüne und Weisse Spargeln Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Dessert surprise
10.05. Freitag	Griessuppe Menu Salat Egli-Knusperli „Züri-Art“ mit Sauce Tartar, Pommes Nature und Tagesgemüse	③ SEIT EH UND JE „Café Complet“ mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Brot und Butter (Gipfeli/Konfi auf Wunsch)	Griessuppe Menu Salat Vegetarische Spätzlipfanne mit Gemüse, Rahm und Käse
11.05. Samstag	Bouillon mit Ei Gärtnersalat Rindshamburger an feiner Rotweinsauce, Safran Risotto und Gemüse		Bouillon mit Ei Gärtnersalat „Spaghetti al Pesto“ mit frischer Basilikumrahmsauce und Knoblauch
12.05. Sonntag	Gemüsecremesuppe Zarter Kalbsbraten Calvados Sauce Spätzli und Gemüse Muttertags Dessert	Die Bilder sind Beispiele und haben nur Symbolcharakter. Hit 1 erhältlich, solange der Vorrat reicht! Deklaration/Auskunft über verarbeitete Inhaltsstoffe: Tel. 1250	Gemüsecremesuppe Vegimedailon auf „Tomaten-Coulis“, Spätzli und Gemüse Muttertags Dessert

ABENDESSEN (KW19) 08.05.2023 bis 14.05.2023

	Menüs	Vegetarische Menüs
06.05. Montag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Ochsenmaulsalat mit Gurkenwürfeli Husbrot</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Knoblauch, feinstem Olivenöl und Parmesan</p>
07.05. Dienstag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Kalter feiner Ofenfleischkäse mit rassigem Kartoffelsalat</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Feine Apfelchüechli Zimtucker und Vanillesauce</p>
08.05. Mittwoch	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Penne Don Stephano mit Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Sämiger Birnen-Risotto mit Weisswein, Zigenkäse und würzigem Greyerzer</p>
09.05. Donnerstag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Roastbeef Teller Tatarsauce Brot und Butter</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>„Champignon-Toast“ Feines Champignon-Ragout mit Rahm und Kräutern, auf Toastbrot</p>
10.05. Freitag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Bündner Gerstensuppe mit Wursträdli Husbrot</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Pasta „Mykonos“ mit griechischem Feta, mediterranem Grillgemüse, Oliven und Parmesan</p>
11.05. Samstag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Kalter Schinkenteller mit Melonenschnitz garniert Brot und Butter</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Hausgemachte Fruchtwähe (Schweizer Fruchteuchen) mit Schlagrahm</p>
12.05. Sonntag	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Schweizer Wurstweggen im Blätterteig, frisch aus dem Ofen, serviert mit einem Menu Salat</p>	<p>Frische Tagessuppe</p> <p>Frischer Bunter Gemüsesalat mit Kräutern und Zwiebeln Brot und Butter</p>