

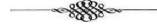





Menüplan Woche 20/21, Samstag 18.05.2024 bis Freitag 24.05.2024

Sa 18.05.2024	So 19.05.2024	Mo 20.05.2024	Di 21.05.2024	Mi 22.05.2024	Do 23.05.2024	Fr 24.05.2024
<p>Bauernsuppe — Selleriesalat mit Ananas — Serelat mit Speck CH und Käse Braune Sauce Ebly Romanesco — *fleischlos Käsetaler</p> 	<p>Pfifferlingsuppe — Kopfsalat Mimosa — Wiener Kalbsrahmgulasch CH Spätzli Zwei Gemüse — *fleischlos Spätzlipfanne</p> 	<p>Rieslingsuppe mit Zimtroutons — Gemischter Salat — Roastbeef CH Sauce Bernaise Croquetten Zwei Gemüse — *fleischlos Kichererbsen-Randentaler</p> 	<p>Kürbissuppe — Gedämpfter Kabissalat — Äplermakkaroni Zwiebelschweizi Mischgemüse Apfelstückli</p> 	<p>Linsensuppe — Kohlräblisalat — Rindshamburger CH Sauce Teigwaren Blumenkohl Polnische Art — *fleischlos Vegiburger</p> 	<p>Griessuppe — Maissalat — Kalbsbraten CH Kartoffelstock Bohnen — *fleischlos Gemüsetätschli</p> 	<p>Grill Buffet</p> 
<p>Mittagessen</p>	<p>Wochenhit 1 Gefüllte Peperoni mit Rindshackfleisch CH Gemüsereis Grilltomate</p>	<p>Wochenhit 2 Geschnetzeltes Rindfleisch CH Stroganoff Spiralen Tagesgemüse</p>	<p>Empfehlung der Lernenden Sautiertes Schweinsfiletmedaillon CH mit Äpfeln und Calvadossauce Bulgur Pilaw mit Gemüsen Spargeln Mailänder Art</p>	<p>Wahlbeilagen Stock Spätzli Rüebli Blumenkohl mit Brösmeli</p>		

Auskunft für Allergiker gibt ihnen gerne das Servicepersonal oder die Mitarbeiter der Küche