



Menüangebot von Montag, 15.7. Bis Freitag, 19.7.2024

Mittagessen		
Montag 15.7.2024	<p>Vegiwurst im Teig Braune Sauce (Vegi) Reis Gehackter Rahmspinat</p> <p>Auswahl Montag oder Dienstag Vanilleglace Stückware</p>	<p>Kalbs- Cipollata Braune Sauce (Vegi) Reis Gehackter Rahmspinat</p> <p>Auswahl Montag oder Dienstag Vanilleglace Stückware</p>
Dienstag 16.7.2024	<p>Selleriesalat</p> <p>Rührei mit Kräutern Schmelzkartoffeln Glasierte Karotten</p> <p>Auswahl Montag oder Dienstag Vanilleglace Stückware</p>	
Mittwoch 17.7.2024	<p>Bunter Blattsalat</p> <p>Gemüsebällchen Dill- Quarksauce Couscous</p> <p>Auswahl Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Gebrannte Creme</p>	<p>Bunter Blattsalat</p> <p>Fischstäbli Dill- Quarksauce Couscous</p> <p>Auswahl Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Gebrannte Creme</p>
Donnerstag 18.7.2024	<p>Maissalat mit Hüttenkäse</p> <p>Quarkgnocchi (Beilage) Mediterranes Gemüse Reibkäse</p> <p>Auswahl Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Gebrannte Creme</p>	
Freitag 19.7.2024	<p>Kopfsalat</p> <p>Bunter Sommergemüse-Quiche Kräuterquark Dip</p> <p>Auswahl Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Gebrannte Creme</p>	<p>Kopfsalat</p> <p>Lothringer Käsekuchen (Truthenschinken) Kräuterquark Dip</p> <p>Auswahl Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Gebrannte Creme</p>

„Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Produktionsküche auf Anfrage gerne.
Ihre Produktionsküche“ **Herkunft Fleisch: Schweiz**