

	Menü mit Fleisch / Fisch	Menü vegetarisch
Montag 18.05.2020	Pürierte Gemüsesuppe mit Schnittlauch Rinds-Gulasch nach Ungarischer Art Spätzli Kefen mit Schalotten Mocca-Eisake	Pürierte Gemüsesuppe mit Schnittlauch Weissweinsrisotto mit Weissem Portwein Charantais-Melonenwürfeln, Gorgonzola und Valle Maggiapfeffer Mocca-Eisake
Dienstag 19.05.2020	Champignons-Cremesuppe Bratwurst-Schnecke mit Zwiebelsauce Pommes-Frites Blumenkohl mit Ei und Brösel Blätterteig-Mandel Gebäck	Champignons-Cremesuppe Penne all'arrabiata Geriebener Parmesan Blätterteig-Mandel Gebäck
Mittwoch 20.05.2020	Rindsbouillon mit Fideli und Gemüse Rotes Poulet-Curry garniert mit Früchten Kokosreis Pak-choi Bananencreme mit Schokoladespänen	Gemüsebouillon mit Fideli und Gemüse Hüttenkäseterrine mit hausgemachten Antipasti Ofenwarmes Focaccia Bananencreme mit Schokoladespänen
Donnerstag 21.05.2020	Gelberbssuppe mit Gnagi und Stangensellerie Schweins-Steak an Pfeffersauce Fusilli Teigwaren Gemischte Karotten mit Lauchstreifen Kirschenkuchen mit Rahm	Gelberbssuppe mit Stangensellerie Omelette mit Pilzfüllung Hackspinat Salzkartoffeln Kirschenkuchen mit Rahm
Freitag 22.05.2020	Blumenkohlcreme mit gebratenen Röschen Fisch-Variation (Herkunft auf Anfrage) Krebsbittersauce Frische Bratkartoffeln und gedünsteter Spitzkohl Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Beeren	Blumenkohlcreme mit gebratenen Röschen Spaghetti mit "Spargel-Carbonara" Feta-Brösel und frischen Kräutern Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Beeren
Samstag 23.05.2020	Gemüsebouillon mit Flädli Brätschnitzel an Rotweinsauce Bulgur mit Maiskörnern und Petersilie Krautstiele an weisser Sauce Joghurtcreme mit Rhabarber	Gemüsebouillon mit Flädli Gebratene Linsentaler auf Kräuterrahmsauce Country-Cuts Gemischtes Saisongemüse Joghurtcreme mit Rhabarber
Sonntag 24.05.2020	Weissweinsuppe mit Gemüsestreifen und Croutons * Saure Mocke "Beaulieu" mit Preiselbeer-Birne Kartoffelstock Gemischtes Marktgemüse Caramelköpfler mit Rahm	Weissweinsuppe mit Gemüsestreifen und Croutons Überbackene Zucchetti mit Gemüse- Quarkfüllung auf Peperonisauce Venere-Reis Caramelköpfler mit Rahm
Wochenspez.	* Weisse Seeländer-Spargeln mit hausgemachter Schnittlauch-Mayonnaise, Bratkartoffeln und Bauernschinken	

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitende.

\* = Bewohner Wunschgericht **ÄNDERUNGEN MIT VORBEHALT!**