

	Menü mit Fleisch / Fisch	Menü vegetarisch
Montag 13.07.2020	Geflügelbouillon mit Flädli Schweinsragout mit Speckstreifen, Croutons und Perlzwiebeln Kartoffelstock und geschmorter Lattich Gebrannte Creme mit Rahm	Gemüsebouillon mit Flädli Toast "Williams" Buttertoast mit Rauch-Tofu, Birne und Raclettekäse Topping von gerösteten Nüssen Gebrannte Creme mit Rahm
Dienstag 14.07.2020	Lauch-Kartoffelsuppe Tagliatelle (Nudeln) mit Schinkenstreifen, Steinpilzen und Oregano an Rahmsauce Geriebener Sbrinz Cremeschnitte	Lauch-Kartoffelsuppe Weissweinsrisotto mit Gorgonzola und glasiertem Marktgemüse Cremeschnitte
Mittwoch 15.07.2020	Pürierte Blumenkohlsuppe mit Backerbsen Poulet-Curry mit Kokos Jasminreis Früchtégarnitur und gerösteten Mandeln Passionsfrucht-Ananassorbet	Pürierte Blumenkohlsuppe mit Backerbsen Marinierter Quorn mit asiatischem Gemüse, Sesam und Sojasauce Chinesische Weizennudeln mit Koriander Passionsfrucht-Ananassorbet
Donnerstag 16.07.2020	Brotsuppe mit Chipolotti Kalbshacksteack an Kräutersauce Spiralen-Teigwaren Peperonata Quarkstrudel mit Aprikosenkompott	Brotsuppe mit Chipolotti Gemüseteller mit gebackener Folienkartoffel und Hüttenkäse-Sauerrahmsauce mit Schnittlauch Quarkstrudel mit Aprikosenkompott
Freitag 17.07.2020	Weisse Bohnensuppe mit Oliven-Peperonipesto Forellenfilet (ITA) mit Apfel- Meerrettich-Remouladen Salzkartoffeln Broccoli mit Butter-Brösel Waldbeeren-Panna Cotta Eiscake	Weisse Bohnensuppe mit Oliven-Peperonipesto Gemüse-Ravioli "Trio" auf Spitzkohl-Streifen Tomatensauce und Parmesan-Späne Waldbeeren-Panna Cotta Eiscake
Samstag 18.07.2020	Melonenkaltschale mit Prosecco Geschmorter Fleischvogel an Rotweinsauce Butter-Spätzli Gemischte Vichy-Karotten Zitronen-Joghurtcreme	Melonenkaltschale mit Prosecco Gebackene Zucchini gefüllt mit Frischkäse und Kräutern Gebratene Kartoffelwürfelchen mit Rosmarin Zitronen-Joghurtcreme
Sonntag 19.07.2020	Zuckererbsencreme mit Gemüsestreifen Perlhuhnbrust (FRA) Eierschwämmchensauce Röstikroketten Blattspinat und Kräuter-Tomate Schokolade-Mousse mit Himbeer-Grütze	Zuckererbsencreme mit Gemüsestreifen Soja-Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer und Pfirsich Couscous mit Blatt Petersilie Tagesgemüse Schokolade-Mousse mit Himbeer-Grütze
Wochenspez.	* Wurst-Salat serviert mit Saisonsalaten und Country Cuts Aufpreis: Fr. 0.-	

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!**