

Menuplan

22. – 28. Juli 2019

KW 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Friséesalat mit Randensalat ❖ Linsensuppe ❖ Grapefruitssaft	Eisbergsalat mit Speck ❖ Lauchsuppe ❖ Vitello Tonnato	Kopfsalat mit Radiesli ❖ Erbsensuppe ❖ Randen Saft	Blattsalat mit Ei ❖ Fenchelsuppe ❖ Crevetten Cocktail	Schnittsalat mit Maissalat ❖ Selleriesuppe ❖ Rindstatar mit Toast	Endiviensalat mit Karottensalat ❖ Brocolisuppe ❖ Beerensaft	Lollo Salat mit Gurkensalat ❖ Tomatensuppe ❖ Geräucherter Fisch-teller Meerrettich
Hauptgang	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Blattspinat ❖ Kaninchenragoût Fusilli Blattspinat ❖ Basilikumrisotto Antipasti Mozzarellaperlen	Ungarisches Gulasch Bouillonkartoffeln Karotten ❖ Schweins Cordon Bleu Risotto Karotten ❖ Polentagaletten mit Ratatouillegemüse Tomatenrahmsauce Hüttenkäse	Kalbszungen Kapernsauce Kartoffelstock Broccoli ❖ Fitnessteller mit Fischknusperli Currymayonnaise ❖ Vollkornpenne Arrabbiata Gemüse	Schweins-Geschnetzeltes Süss Sauer Reis Erbsen ❖ Kaltes Roastbeef Pommes Frites Tartarsauce ❖ Gemüsepastetli Basilikumsauce Karottenpüree Rucola	Kalbsragoût Makkaroni Peperonata ❖ Saiblingsfilet an Olivenöl, Dörrtomaten Oliven Bratkartoffeln Peperonata ❖ Gekochtes Ei Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Tafelspitz Gemüsevinaigrette Kartoffelsalat ❖ Perlhuhnbrust Preisenbeersauce Orangencouscous Zucchini ❖ Fitnessteller mit Melonen, Rollgerstenküchlein Guacamole	Schweinsfilet Calvados Sauce Kartoffelstampf Pack Choi ❖ Lachsfilet Basilikumsauce Quinoa Pack Choi ❖ Sacchettini Safransauce Gemüse Belper Knolle
Dessert	Himbeertorte ❖ Karamellglace ❖ Aprikosen	Berner Mostcreme ❖ Mokka glace ❖ Fruchtsalat	Karamelköpfl ❖ Birnensorbet ❖ Himbeeren	Orangecake ❖ Vanilleglace ❖ Erdbeeren	Sabayon mit Beeren ❖ Rum Rosinenglacé ❖ Früchteteller	Kirschenkuchen ❖ Ananassorbet ❖ Melonen	Passionsfrucht-mousse Schokoladensauce ❖ Coupe Baileys ❖ Heidelbeeren

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen