

Menüplan Woche 29 vom 13. Juli - 19. Juli 2020

Montag, 13. Juli	Dienstag, 14. Juli	Mittwoch, 15. Juli	Donnerstag, 16. Juli	Freitag, 17. Juli	Samstag, 18. Juli	Sonntag, 19. Juli
Gemüsecremesuppe Saisonsalat Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck und Champignons an Frischkäsesauce *** Rhabarbercreme	Minestrone Don Marco bunter Blattsalat Rindsragout an Schmorsauce weisse Spätzli gedämpfter Kabis *** Coupe Dänemark	Bouillon mit Einlage Tomaten- Mozzarellasalat Schweinschulterbraten gefüllt, us em Ofä, Jus Kartoffelstock mit Seeli grüne Bohnen *** Gebäck	Birnen-Selleriesuppe grüner Salat Pouletbrüstchen Orangenmeerrettich- sauce Wildreismix Broccolirose *** Saisonfrucht	Tomaten- Basilikumcremesuppe knackiger Eisbergsalat Schlemmerfilet (SPO) auf Lauchbett à la creme mit Dampfkartoffeln *** Sorbet mit Güx	Bouillon mit Flädli gemischter Salat Penne Teigwaren an Cremesauce mit Gemüstückli und sautierten Pouletbruststreifen *** Vanillecornet	Curry-Kokos- Bananensuppe bunter Blattsalat geschmortes Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternudeln bunte Gemüeswürfel *** Holunderblütencreme mit Mangostückli
Vegi Gemüsecremesuppe gef. Peperoni mit mediteranem Gemüse und Frischkäse gold- gelb überbacken Tomatenespuma Salatnestchen *** Rhabarbercreme	Vegi Minestrone Don Marco bunter Blattsalat Spätzlipfanne mit Käse und knusprigen Zwiebeln Apfelmus *** Coupe Dänemark	Vegi Bouillon mit Einlage Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce mit gemischtem Salat *** Gebäck	Vegi Birnen-Selleriesuppe grüner Salat Ravioli gefüllt mit Steinpilzen auf Ratatouilles und Cremesauce *** Saisonfrucht	Vegi Tomaten- Basilikumcremesuppe knackiger Eisbergsalat Gemüse-Kichererbsen- Ragout an Currysauce *** Sorbet mit Güx	Vegi Bouillon mit Flädli Salatteller «Seerose» mit Köstlichkeiten (Knusperkörbli, Melone, Ei, Hüttenkäse) *** Vanillecornet	Vegi Curry-Kokos- Bananensuppe bunter Blattsalat Linsotto mit Gemüeswürfeln und Herztomaten *** Holunderblütencreme mit Mangostückli
<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia reifen	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia	<u>Hit</u> Pouletsalat Südsee- traum mit Cocktail und Currysauce, Melone, Focaccia

Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Pot au feu Schraubenbrot	Suppe Schweinswürstli Kartoffelsalat Ruchbrot	Suppe geräucherter Lachs und Forellenfilet mit Meerrettichschaum Buttertoast	Suppe Apfelstrudel mit Vanillesauce Milch Kaffee	Suppe Lyonersalat mit Vinaigrette gebackene Kartoffeln	Suppe Toast Hawaii mit Salatgarten	Suppe Café Complet mit Mixed Pickles

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 8.00-18.00 Uhr / 041 444 07 27