

# Menüplan

Woche 26 27.06.-03.07.2022



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 27.06.2022	Maisgriesssuppe Tessiner Art Blätterteigpastetli mit Brätkügeligemüsefüllung gebratene Kartoffelwürfeli, Kräutertomate	Pastetli mit Gemüsefüllung Kartoffeln und Kräutertomate	Weggli mit Beerenquark Butter und Konfitüre
<b>Dienstag</b> 28.06.2022	Linsensuppe Elsässer Art Trutenfleischwürfeli an Rosapfeffersauce Trockenreis und Sommergemüse, Früchte	Tofuragout an Rosapfeffersauce Trockenreis und Sommergemüse	Knoblauchbrot mit buntem Salat an Joghurtdressing
<b>Mittwoch</b> 29.06.2022	Gemüsesuppe Pflanzer Art Gefüllte Rindfleischroulade an Morchelsauce Teigwaren, Broccoli und glasierte Karotten Dessert: Vanillecreme mit Rum, Johannisbeeren und Rahm	Zuchettischiffli mit Mischpilzfüllung Teigwaren Broccoli und Karotten	Dampfnudeln mit Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 30.06.2022	Steinpilzsuppe mit frischem Thymian Cippolataspiessli an Röstzwiebelsauce Tiroler Art Kroketten, Erbsengemüse	Mariniertes Käsespiessli Tiroler Art Farmerkartoffeln und Erbsengemüse	Pouletsalat mit Früchten an Cocktailsauce, Brötli
<b>Freitag</b> 01.07.2022	Ochschwanzsuppe mit Gemüsewürfeli Tilapiafilet an Weissweinmandelsauce, Brätlerkartoffeln und Blattspinat, Früchte	Gekochtes Ei Französische Art an Weissweinmandelsauce Brätlerkartoffeln, Blattspinat, Früchte	Walliser Aprikosendünne mit Zimtschlagrahm
<b>Samstag</b> 02.07.2022	Zwiebelsuppe Schwäbische Art Burgdorfer Käsebrätschnitzel mit Bratenjus Schwingerhörnli und Salat	Buchweizenmedaillon mit Schwingerhörnli und Salat	Aufschnittteller mit gekochtem Ei und Spargelspitzen
<b>Sonntag</b> 03.07.2022	Einlaufsuppe mit Ei, Rahm und Schnittlauch Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Röstitaler, Bohnen und Kohlräbli Dessert: Frische Ananas mit Rahm und Kirsche	Gebratene Champignon an Mayoransauce Röstitaler, Bohnen und Kohlraben	Richelieupastete mit Preiselbeeren Sellerieradieslisalat

