



Menüplan



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 08.08.2022	Schaffhauser Brotsuppe Lammgeschnetzeltes Irische Art Teigwaren und gelbe Bohnen, Früchte	Tofustreifen Irische Art mit Teigwaren und Bohnen	Wurstweggen mit buntem Sommersalat an Joghurtkräuter dressing
Dienstag 09.08.2022	Kärtner Zwiebelkohlsuppe Schinkensteak Hawaii mit Currysauce und Früchtegarnitur, Trockenreis und Salat	Gebratene Banane im Sesammantel mit Currysauce Früchtegarnitur, Trockenreis und Salat	Waldbeerenjoghurt mit Butter und Weggli
Mittwoch 10.08.2022 Senioren- mittag	Blumenkohlcremesuppe Dubarry Kalbsvoressen mit frischen Eierschwämmli Kartoffelstock, glasierte Karotten und Fenchel Dessert: Caramelköpfler mit Rahm	Frische Eierschwämmli an Mayoranrahmsauce Kartoffelstock Karotten und Fenchelgemüse	Mexikanischer Thunfischsalat mit roten Bohnen, Hörnli, Maiskörnern und Tomaten
Donnerstag 11.08.2022	Rindsbouillon mit Eierstich Pouletspiessli Maroccanische Art Müscheliteigwaren und Zuchettigemüse	Frühlingsrolle Sweetchilisauce Teigwaren und Zuchetti	Wiener Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus
Freitag 12.08.2022	Hafersuppe Gedämpftes Dorschfilet Französische Art Petersilienkartoffeln und Tomate, Früchte	Gedämpftes Ei Französische Art Petersilienkartoffeln und Tomate	Mediterrane Gemüsepizza mit Mozzarella und Basilikum
Samstag 13.08.2022	Kerbelsauerrahmsuppe Emmentaler Brätschnitzel mit Bratenjus Teigwaren und Mischgemüse	Emmentaler Teigwarengemüsegratin mit Heublumenkäse und Salat	Milchvanillereis mit Zimtzucker und Fruchtcocktail
Sonntag 14.08.2022	Lauchkartoffelsuppe Gefüllter Kalbsbrustbraten an Thymiansauce Duchessekartoffeln, Broccoli und Kohlraben Dessert: Bunter Melonensalat mit Naturjoghurt	Gefülltes Kohlräbli Pflanzer Art Duchessekartoffeln und Broccoli	Russische Eier garniert Brötli

