



## Wochenplan Menu

vom 15.07.- 21.07. 2024

ÄNDERUNGEN MÖGLICH

Wochenhit  
Weissweinsotto mit grünem  
Spargel und Rohschinken  
Erhältlich MO-FR Lunchtime

	MITTAG	ABEND
<b>Montag</b>	Bouillon mit Eierfäden  Tranchiertes Schweinssteak an Pfifferlingsrahmsauce dazu gebratene Schupfnudeln und glasiertes Mischgemüse  Aprikosenblechkuchen	Tagessuppe  Melonenschnitt mit zweierlei Schinken
<b>Dienstag</b>	Geröstete Haferflockensuppe  Tortellini Carbonara  Casattaschnitte	Tagessuppe  Gebackene Wurstweggen mit Senf-Mayonnaise
<b>Geburtsstagswunschenü Frau Therese Jochberg Mittwoch</b>	Bouillon mit Flädli  Glasierter Kalbsbraten an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Blumenkohlgemüse  Coupe Danmark	Tagessuppe  Kalter gemischter Teller
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe  Rindfleischburger mit Gurke, Tomate Barbecuesauce und Kartoffel-Wedges  Kuchen mit den freiwilligen Helfern/innen im MZR	Suppen Z'Nacht  Hausgemachte Gerstensuppe
<b>Freitag</b>	Peperonicremesuppe mit Sauerrahm  Äpler Maggronen mit Apfelkompott  Café Glace im Becher	Tagessuppe  Gebratene Chäsplätzli mit Gemüsesalat
<b>Geburtsstagswunschenü Herr Umberto Bergamin vom Freitag Samstag</b>	Selleriecremesuppe  Tranchiertes Rindsfilet an Pfeffersauce mit Erbsen, Ruebli, Bohnen und Pommes-Frites  Zitronencake	Tagessuppe  Hausgebackene Fruchtwähe
<b>Geburtsstagswunschenue Herr Erwin Cadosch Sonntag</b>	Bouillon mit Fideli  Rahmschnitzel mit Kartoffel-Kroketten und Bohnengemüse  Bananensplit	Tagessuppe  Kalter gemischter Teller

Fleisch, Eier und Geflügel aus Schweiz