

Wochen Hit 1:
Puschlaver Pizzoccheri mit Kartoffeln, Wirsing, Rauchschinken-Chips und Salbei-Butter
Wochen Hit 2:
Puschlaver Pizzoccheri mit Sellerie-Chips, Kartoffeln, Wirsing und Salbei-Butter
Mittagessen
Abendessen

Tagessuppe Curry-Spaghetti mit Poulet-Geschnetzeltes, Sauerrahm und Karotten	Montag	Thon Salat «Cinque Terre» Zwiebelringe, Ei und Oliven ofenfrisches Brot
Tagessuppe mariniertes Schweins Halssteak Bierjus (alkoholfrei) Butter-Teigwaren Blumenkohl mit Ei-Kräuterbrösel	Dienstag	Griechische Ofenkartoffeln mit mediterranem Gemüse, Fetakäse und Rosmarin
Tagessuppe bäuerliche Kalbs-Frikadelle Kräuter-Rahmsauce frischer Kartoffelstampf buntes Sommergemüse	Mittwoch	Hörnli mit vegetarischer Soja-Gemüse-Bolognese geriebener Käse
Tagessuppe Griechisches „Gyros“ „Tzaziki“ (Yogurt mit Gurke) Pommes frites und Pikante Zucchetti Dessert	Donnerstag	„Hot Dog“ Sesam-Brötchen mit Schweinswürstchen, Gurke, Coleslaw, Röst- und Frühlingszwiebeln
Tagessuppe gebackener Fisch „Cremolata-Quark-Dip“ Jasmin-Reis gedünsteter Rahm-Blattspinat	Freitag	mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Rösti Taschen kleine Salatauswahl
Tagessuppe ofenfrischer Fleischkäse mit Senfjus Nudeln und Erbsen Dessert	Samstag	Blätterteig-Pastete mit Bratkügeli-Schinkenfüllung gemischte Blattsalat-Bowl
Tagessuppe Spaghetti mit Piccata «Milanese» Tomatensauce garnierte Salatschüssel	Sonntag	„Puure z’Nacht“ Trockenfleisch, Weich-und Hartkäse hausgemachter Zopf

Warendeklaration:
Geflügel – CH/PL/SLO
Fleisch – CH
Fisch – (Nordatlantik)

Geehrte Gäste

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Küchen- und Bedienpersonal.