


Menüplan Mittagessen

Datum:	12.08.2019	13.08.2019	14.08.2019	15.08.2019	16.08.2019
Woche: 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Einlage ^{1,3}	Zwiebelsuppe ¹²	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9}	Gazpacho	Kartoffelsuppe ⁷
Menü Fleisch Fisch	Holzfallersteak* mit Thymianjus Eblyotto ^{1,7,12} Kohlrabistängeli 	Bure-Tätschil ^{1,3,7} mit Tomatensauce Couscous ¹ Gemüse der Saison	Poulet-Currysalat nach LPC ^{3,7,10} Gemüsedipp Brot ¹ 	Schweins Cordon Bleu ^{*1,7} Bratkartoffeln Blumenkohl Mimosa ³	Penne ^{1,3} Bolognese ^{9,12} Parmesan Sommersalat 
Vegi	Tofu Frikadelle ^{3,6,7} mit Kräutersauce Eblyotto ^{1,7,12} Kohlrabistängeli	Falafel ^{1,7,10} mit Tomatensauce Mais-Couscous Gemüse der Saison 	Vegetarisches Paella mit Quorn ³ Gemüsedipp	Cornatur Cordon Bleu ^{1,6,7,9} Bratkartoffeln Blumenkohl Mimosa ³ 	Penne ^{1,3} mit Soja-Weizen- Bolognese ^{1,6,9} Parmesan Sommersalat
Tagesteller	Teigwarensalat ^{1,3,7,10} nach LPC Zwirbelbrot ¹	Crevettencocktail ^{2,3,7,10} auf Eisbergsalat serviert Toastbrot ^{1,3,6,7}	Lothringer Speck-Käsewähe ^{*1,3,7} Salatkreation	Lyoner*-Emmentaler ⁷ - Salat italienische Art Hausbrot ¹	Gefüllte Tomate mit Bulgur ¹ und Frischkäse ⁷ Saisonsalat
Gemüse Dipp & Sauce	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Obst	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
Menü Bestellung	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW	KK GK EW

* mit Schwein

1. Glutenhaltige Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Nüsse, 6. Soja, 7. Milch/Lactose, 8. Nüsse, Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid & Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC-ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung

