

WOCHENHIT KW26	Mo 26. Juni	Di 27. Juni	Mi 28. Juni	Do 29. Juni <b>Bü</b>	Fr 30. Juni
<b>Wurst-Käsesalat</b> (Geflügellyoner) Vegi: Käsesalat (L) mit Trauben, Apfelspalten und Nüssen (N) Hausbrot, Saisonblattsalat	<b>Paniertes Pouletschnitzel</b> (G) Vegi: Gemüsemédailon mit Blumenkohl und Käse (G/L) Ebly gebratene Rispen tomate	<b>Gebratener Reis Peking Art</b> mit Gemüse, Ei, Pouletstückli asiatischen Gewürzen Vegi: marinierte Tofu-Stückli	<b>Zucchini puffer</b> (G) Kleine Bratkartoffeln Kräuterquark gebratene Maiskolben	<b>Rindfleischroulade</b> (S) Paprikasauce V: paniertes Vegischnitzel (G) Fein cremige Polenta Brokkoli	<b>Tortelloni Tricolore</b> mit Käsefüllung (G/L) Napolisauce Blatt- und Gurkensalat
WOCHENHIT KW27	Mo 03. Juli	Di 04. Juli	Mi 05. Juli	Do 06. Juli	Fr 07. Juli <b>Bü</b>
<b>Birchermüesli</b> (N) mit Saisonfrüchten und Beeren Vollkornbrötchen mit Butterportion	<b>Brätchügeli</b> (S) Vegi: Gemüseragout an brauner Rahmsauce (L) Erbsen-Kartoffelstock	<b>Spaghetti ai Funghi</b> (G) mit Mischpilzen an Olivenöl Sommersalat Beeren-Crème	<b>Kalbsfrikassee</b> an Rahmsauce (L) Vegi: mit Quorn Geschnetzeltem Wildreis Rüebli	<b>Lauchstrudel</b> (G/L) <b>mit Salatfestival:</b> Kartoffel-, Currymais-, Pasta-, Tomaten- und Blattsalat Hausbrot	<b>Schlemmerfilet bordelaise</b> (G) V: Gemüse kroketten gebacken (G) Kartoffel Country Cuts Kräuterquark (L) Zucchetti
WOCHENHIT KW28	Mo 10. Juli	Di 11. Juli	Mi 12. Juli	Do 13. Juli	Fr 14. Juli
<b>Gebratene Apfelschnitze mit Honig-Polenta</b> Bunter Sommersalat mit Melonenschiffchen	Zum Selberfüllen: <b>Falafelkugeln</b> in der Pita-Tasche (G) Tomaten, Gurken, Eisbergsalat "Tahina"-Sesam Dip	<b>Pouletsalat</b> (BR) an leichtem Currydressing Vegi: Tofu-Sticks im Kokosmantel mit Ananaswürfel Saisonblattsalat	<b>Bunte Gemüse-Quiche</b> (G/L) Blatt- und Currymaissalat	<b>"Chicken Tikka"</b> (BR) mit Hähnchenbrustfilet Vegi: mariniertes Tofu Basmatireis Kokosnusspudding	<b>Crêpe</b> (G/L) <b>mit Rindsbolognese</b> Vegi: mit Sojabolognese Apfelmus
<b>KW29 - KW33</b> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">    <div style="text-align: center;"> <p><b>SOMMERFERIEN 17. JULI bis 18. AUGUST</b></p> <p><b>WIR WÜNSCHEN SCHÖNE SOMMERFERIEN</b></p> </div>  </div>					
WOCHENHIT KW34	Mo 21. August	Di 22. August	Mi 23. August <b>Bü</b>	Do 24. August	Fr 25. August
<b>Pizza "fifty-fifty"</b> (G/L) 50% Grillgemüse kleingeschnitten 50% Margherita Tomaten-Mozzarella Salat (L)	<b>Meatballs "marocaine"</b> an Safransauce Vegi: Kichererbsenbällchen Cous Cous (G) verschiedenes Gemüse	Zum Selberfüllen: <b>Hamburger</b> Vegi: Gemüseschnitzel Hamburgerbrötchen (G) Tomaten, Gurken, Eisbergsalat Zwiebeln, Cocktail-Sauce	<b>Vegi-Schnitzel</b> Portugalsauce (L) Nüdeli (G) Rüebli à la Crème (L)	<b>Maccaroniauflauf</b> (G) mit Käse (L) und Röstzwiebeln Saisonblattsalat Zwetschgenkompott	<b>Poulet Satay-Spiessli</b> (TH) (G/L) an Erdnussauce (N) Vegi: Gemüse-Tofuspiessli Jasminreis Curry Fenchelsalat

**Fleischherkunft:** CH sofern nicht anders deklariert  
**Produktionsverfahren:** Grundsätzlich verwenden wir kein Saucenpulver, Geschmacksverstärker sowie kein Aromat. Unsere Bratensauce wird aus Rindfleisch frisch hergestellt. **Bü Blattsalat anstelle Gemüse**



Im Grundmenüplan sind optionale Zusatzleistungen nicht aufgeführt wie Salate, Brot, Dessert, Früchte etc..  
 öfters ein Vegi Menü - die Reduktion des Fleischkonsums ist ein persönlicher und aktiver Beitrag ans Klima