


Woche 30/2021	Mittag	Abend
<b>Montag 26.07</b>	<p>Pfälzercrèmesuppe</p> <p>Hackbraten mit Balsamicojus Bratkartoffeln Tomaten mit Basilikumpesto</p> <p>Früchtebiscuit</p>	<p>Fleischsalat garniert Ruchbrot</p>
<b>Dienstag 27.07</b>	<p>Weinschaumsuppe</p> <p>Rindfleischvogel an seiner Sauce Polenta Grillierte Zucchini mit Oregano</p> <p>Nektarinensalat mit Minze</p>	<p>Bunter Blattsalat Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce</p>
<b>Mittwoch 28.07</b>	<p>Champignoncrèmesuppe</p> <p>Pouletgeschnitzeltes Herzoginkartoffeln Glasierte Rüeblen</p> <p>Passionsfrüchtemousse</p>	<p>Apfelkuchen mit Rahm</p>
<b>Donnerstag 29.07</b>	<p>Selleriecrèmesuppe Salatbuffet</p> <p>Tortellini Kräuterrahmsauce</p> <p>Schoggicreme</p>	<p>Haferbrei mit Zimtzucker Gemischter Kompott</p>
<b>Freitag 30.07</b>	<p>Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran</p> <p>Gebratene Schollenfilets mit Orangensauce Safranrisotto Blattspinat</p> <p>Kokoscreme mit Rahm</p>	<p>Flammkuchen Salatgarnitur</p>
<b>Samstag 31.07</b>	<p>Kraftbrühe</p> <p>Cordonbleu mit Zitronengarnitur Twister-Frites Schwarzwurzeln mit Kräutern</p> <p>Moccamousse</p>	<p>Käseteller garniert Ruchbrot</p>
<b>Sonntag 01.08  1. Augustfeier</b>	<p>Gemüsecremesuppe</p>  <p>Reichhaltiger Salatteller mit Melone, Hamme und Senf</p> <p>Meringue mit Glace und Rahm</p>	<p>Birchermüesli mit Nektarine Brot und Butter</p>

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Schollenfilets = Niederlande ←

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.