

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 26.07.2021	Geflügelcrèmesuppe Bunter Salat Panierte Schweinsschnitzel, Zitrone Pommes frites👑 Sommergemüse Früchte	Roastbeefteller mit Sauce Remoulade Brötli
DIENSTAG 27.07.2021	Klare Gemüsesuppe👑 "Süss-sauer" Gemischter Salat Bami Goreng Indonesisches Nudelgericht Panna Cotta👑 mit Beeren	Apfelstrudel👑 mit Vanillesauce👑 Café Complet
MITTWOCH 28.07.2021	Crèmesuppe Saisonsalat Lammgigotbraten👑 Knoblauchjus Lyonerkartoffeln,👑 grüne Bohnen Früchte	Mortadella – Teller garniert Olivenbrot
DONNERSTAG 29.07.2021	Frische Fleischbrühe👑 mit Einlage Bunter Salat Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzli👑 Rolliniteigwaren, Broccoli👑 Kompott	Birchermüesli Café Complet
FREITAG 30.07.2021	Karottenschaumsuppe👑 Saisonsalat mit Linsen Gemischte Fische "Müllerinnenart" Zitrone Dampfkartoffeln👑 Gehackter Spinat Eierlikörcreme garniert👑	Schinken mit Melone
SAMSTAG 31.07.2021	Fruchtsaft Italosalat Gefüllte Tortellini mit zweierlei Saucen👑 Reibkäse👑 Früchte	Markus's hausgemachte Linzertorte
NATIONAL- FEIERTAG SONNTAG 01.08.2021	Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Kalbsrollbraten mit Morchelsauce Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet Feiertagsglaceschnitte garniert	1. Augustbrötlata im Garten

Der unzufriedene Mensch findet keinen bequemen Stuhl.

Deklaration Fleisch/Geflügel/Wild/Fisch, ausschliesslich Schweiz/Culinarium sofern nicht anders gekennzeichnet.

Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren

Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihus team