

2025	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
<b>Montag</b> 14. Juli	Gemüsecremesuppe *** Poulet-Piccata Kräuterjus Safran-Reis & Kefen *** Zitronenquarkcreme	Gemüsecremesuppe *** Kaiserschmarren Apfelkompott *** Milchkaffee	<b><u>Auswahl Mittagsmenü</u></b>  Menü 1 Fleisch  Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat  Menü 2 Vegi  Ravioli an Tomatensauce und Reibkäse
<b>Dienstag</b> 15. Juli	Peperonisuppe *** Engelbergersteak BBQ-Sauce Kartoffel-Wedges & Ofen-Tomate *** Geburtstagsdessert	Peperonisuppe *** Mais-Pizza Salami & Mozzarella Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Mittwoch</b> 16. Juli	Gartenerbsensuppe *** Hörnli Gemüsebolognese Reibkäse *** Schokoladenmousse	Gartenerbsensuppe *** Wurst-Käse-Salat garniert *** Milchkaffee	<b><u>Auswahl Abendmenü</u></b>  A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
<b>Donnerstag</b> 17. Juli	Kohlrabencremesuppe *** Schweinsgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis & Früchten *** Geburtstagsdessert	Kohlrabencremesuppe *** Appenzeller Toast Speck & Birnen Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Freitag</b> 18. Juli	Fruchtsaft / Bouillon und Einlage *** Zanderknusperli (EU) Tartarsauce Salzkartoffeln & Broccoli *** Cake	Bouillon mit Einlage *** Birnen-Streusel-Kuchen Schlagrahm *** Milchkaffee	<b><u>Abendessen Wochenhit</u></b>  Siedfleischsalat garniert
<b>Samstag</b> 19. Juli	Kräutercremesuppe *** Luzerner Chügelipastetli Mischgemüse *** Kalte Weinschaumcreme	Kräutercremesuppe *** Spaghetti «Carbonara» Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Sonntag</b> 20. Juli	Safrancremesuppe *** Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites glasierte Rüeblen *** Rote Grütze	Safrancremesuppe *** Kalter Teller Melonen & Rohschinken garniert *** Milchkaffee	

Fleisch- und Fischprodukte sowie Brot und Backwaren sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Service.