

## Menüplan Woche 23

	Mittag Tagesmenü	Mittag Vegetarisches-Menü	Abend Menü
<b>Montag</b> <b>03.06.</b>	Gemüsecremesuppe  Sautiertes Pouletbrüstli Pommes Rissolées Romanesco  Schokoladenkuchen	Gemüsecremesuppe  Gebackener Käse Pommes Rissolées Romanesco  Schokoladenkuchen	Toast-Hawaii Grüner Salat
<b>Dienstag</b> <b>04.06.</b>	Solothurner Weissweinsuppe  Schweinsragout Berner Art Spiralen Teigwaren Glasierte Rüebl  Kirschenkompott	Solothurner Weissweinsuppe  Quornragout an Tomatensauce Spiralen Teigwaren Glasierte Rüebl  Kirschenkompott	Rhabarberwähe mit Vanillerahm
<b>Mittwoch</b> <b>05.06.</b>	Artischockencremesuppe  Spargelrisotto mit Honigmelone und Geriebenem Sbrinz  «Oltiger Schnitte»	Artischockencremesuppe  Spargelrisotto mit Honigmelone und Geriebenem Sbrinz  «Oltiger Schnitte»	Tessiner-Teller mit Tomaten Bruschetta
<b>Donnerstag</b> <b>06.06.</b>	Gemüsesuppe Bauern Art  Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Sautierte Zucchetti  Erdbeer-Joghurtcreme	Gemüsesuppe Bauern Art  Tofugeschnetztes Stroganoff Spätzli Sautierte Zucchetti  Erdbeer-Joghurtcreme	Hausgemachtes Birchermüesli
<b>Freitag</b> <b>07.06.</b>	Fenchelcremesuppe  Gebratene Lachstranche* mit Orangensauce Pilawreis Gedünsteter Blattspinat  Traubensalat	Fenchelcremesuppe  Pochiertes Ei Pilawreis Gedünsteter Blattspinat  Traubensalat	Quiche Lorraine Gemischter Salat
<b>Samstag</b> <b>08.06.</b>	Minestrone  Hörnli mit «Ghacktem» mit Apfelmus und Geriebener Käse  Exotischer Fruchtcocktail	Minestrone  «Chäs-Hörnli» mit Apfelmus und Geriebener Käse  Exotischer Fruchtcocktail	Götterspeise mit Erdbeer-Rhabarber Kompott
<b>Sonntag</b> <b>09.06.</b>	Spargelcremesuppe  Gebratenes Lammgigot Rosmarinkartoffeln Gedünsteter Kohlrabi  Tobleronemousse	Spargelcremesuppe  Sojaschnitzel an Kräutersauce Rosmarinkartoffeln Gedünsteter Kohlrabi  Tobleronemousse	Cafe Complet mit Aufschnitt und Käse

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Geflügel aus der Region und der Schweiz. Ausnahmen werden mit einem\* gekennzeichnet.

\*Norwegen, Aquakultur