

Menüplan

13. Mai – 19. Mai 2024

Mittag

Abend

Mo	Menu Basler-Mehlsuppe/Salatbuffet Lammvoressen Trockenreis Erbsen und Karotten Desser Überraschung	Menu Fotzelschnitte mit Vanillesauce oder Café complet
Di	Menu Gemüse-Cremesuppe/Salatbuffet Gnocchi Tomaten/Schinken/Speck/Marscarpone	Menu Sülzli mit Russischem Salat oder Café complet
Mi	Menu Spargel-Cremesuppe/Salatbuffet Fleischspieß Pfeffersauce Herzoginnenkartoffeln Blumenkohl à la Crème	Menu Siedfleischsalat garniert oder Café complet
Do	Menu Brennessel-Cremesuppe/Salatbuffet Gebratene Pouletbrust Kräuter-Risotto Kohlraben Windbeutel mit Cremefüllung	Menu Café complet
Fr	Menu Safran-Cremesuppe/Salatbuffet Fischknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Menu Zwetschgen mit Schlagrahm oder Café complet
Sa	Menu Bouillon mit Flädli/Salatbuffet Schweins-Rahmschnitzel Nudeln Zucchetti	Menu Laugenspitz mit Aufschnitt oder Café complet
So	Menu Tomatensuppe mit Basilikum/Salatbuffet Rindsbraten Kartoffelstock Bohnen Kaffee Mousse	Menu Café complet

Wochenhit Rindsspiess, Satay Sauce, Basmatireis und Tagessalat
Monatshit Fitnesssteller mit Pouletflügel und süsser Chilisauce

Deklaration Fleisch und Fisch: Rind (CH, Südamerika*), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, EU, Neuseeland), Kaninchen (CH, Ungarn*), Fisch (CH, FAO 18, 21, 27, 27III b, 31, 34, 37, 38, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87, 88, &).

&: Schleppnetz, Aquakulturen, Leinenfang

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.