Johanniter

Menüplan Woche 22
26. Mai bis 01. Juni 2025

Leitung Küche
Oliver Lippert

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü
Mo 26.05.	Spargelsuppe Schweineragout Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse Bananenschaum	Spargelsuppe Quornragout Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse Bananenschaum	Bouillon mit Spargel Schweineragout Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse Bananenschaum light
Di 27.05.	Spinatcremesuppe Spaghetti Bolognese Reibkäse Eisbergsalat mit Rüeblistreifen und Mais Berliner	Spinatcremesuppe Spaghetti Napoli Reibkäse Eisbergsalat mit Rüeblistreifen und Mais Berliner	Bouillon mit Spinat Julienne Spaghetti Bolognese Reibkäse Eisbergsalat mit Rüeblistreifen und Mais Berliner light
Mi 28.05.	Champignoncremesuppe Poulet Brust in Sojamarinade Gebratener Reis Thai Gemüsemischung Heidelbeerjoghurt	Champignoncremesuppe Tofugeschnetzeltes in Sojamarinade Gebratener Reis Thai Gemüsemischung Heidelbeerjoghurt	Bouillon mit Champignons Poulet Brust in Sojamarinade Gebratener Reis Thai Gemüsemischung Heidelbeerjoghurt light
Do 29.05.	**Auffahrt** Griesssuppe Entenbrüstli a l `Orange (FR) Orangenfilet Kartoffel Kroketten Blumenkohl gratiniert Frucht-Parfait garniert	**Auffahrt** Griesssuppe Sellerieschnitte a l 'Orange Kartoffel Kroketten Blumenkohl gratiniert Frucht-Parfait garniert	**Auffahrt** Bouillon mit Stangensellerie Entenbrüstli a l 'Orange (FR) Orangenfilet Kartoffel Kroketten Blumenkohl gratiniert Frucht-Parfait garniert light

Montag - Freitag

Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag

Wochenhit

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln
Radieschen Scheiben
Cornichons garniert
mit Brot
13.00 CHF

Wochenspezial

Spargel Tortelli
an einer leichten
Zitronensauce
Frühlingszwiebeln
Parmesan gerieben

15.00 CHF

Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren

Andere Herkunftsländer:

Europa = EU / Neuseeland = NZ
Australien = AUS Ungarn = HU
Lamm kann mit nichthormonellen
Leistungsförderer wie Antibiotika
erzeugt worden sein

Preise

Kaffee, Espresso,	CHF 4.00
Schale, Cappuccino	CHF 4.50
Latte macchiato	CHF 5.00
Tee, diverse Sorten	CHF 3.50
Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 4.30
Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
Mineral natur 2 dl offen	CHF 2.00
Mineral natur 3 dl offen	CHF 3.00
Mineral natur 5 dl offen	CHF 4.50
Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 7.00
Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.80
Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 3.80
Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 5.00
Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 8.00
Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 8.00
Eistee 2 dl offen	CHF 2.80
Eistee 3 dl offen	CHF 3.80
Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
Pepita 2 dl offen	CHF 2.80
Pepita 3 dl offen	CHF 3.80
Orangensaft 2 dl offen	CHF 3.50
Redbull	CHF 4.50

Johanniter

Menüplan Woche 22
26. Mai bis 01. Juni 2025

Leitung Küche
Oliver Lippert

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü
Fr 30.05.	Kressesuppe Goldbrassenfilet auf Fenchel-Beet Pommery-Senfsauce Butterkartoffeln frische Wassermelone	Kressesuppe Rösti Tartelette mit Bergkäse gefüllt Fenchelstreifen frische Wassermelone	Bouillon mit Kresse Goldbrassenfilet auf Fenchel-Beet Pommery-Senfsauce Butterkartoffeln frische Wassermelone
Sa 31.05.	Gelbe Peperonisuppe Älpler Magronen mit Kartoffeln, Speck, Käse und Röstzwiebeln bunter Salat Bisquitroulade	Gelbe Peperonisuppe Älpler Magronen mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln bunter Salat Bisquitroulade	Bouillon mit Peperoniwürfel Älpler Magronen mit Kartoffeln, Speck, Käse und Röstzwiebeln bunter Salat Bisquitroulade light
So 01.06.	Bouillon mit Eierstich Wiener Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons Neue Kartoffeln Sommergemüse Schokoladenmousse Donauwellen	Bouillon mit Eierstich Frische Champignons a la creme Neue Kartoffeln Sommergemüse Schokoladenmousse Donauwellen	Bouillon mit Eierstich Wiener Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons Neue Kartoffeln Sommergemüse Schokoladenmousse Donauwellen light

Speisen

Salatteller	CHF 4.50
Menü 1	CHF 19.50
Menü 2	CHF 18.50
Sonntagsmenü	CHF 23.00
Vegi am Sonntag	CHF 20.00
Essensbon	CHF 195.00

für 10 Essen, 11. gratis
nicht gültig für Sonn- und Feiertag

Fischfang/ Herkunft

Zucht
Türkei

Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal

Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.

Bier und Weine

Warteck Bier 3.3dl	CHF 4.50
Feldschlösschen alkoholfrei 3.3dl	CHF 4.50
Epesses AOC Lavaux 1 dl	CHF 5.00
Epesses AOC Lavaux 2 dl	CHF 10.00
Epesses AOC Lavaux Flasche	CHF 18.00
Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 1 dl	CHF 5.00
Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 2 dl	CHF 10.00
Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois FL.	CHF 18.00
Dôle AOC Valais 1 dl	CHF 5.00
Dôle AOC Valais 2 dl	CHF 10.00
Dôle AOC Valais Flasche	CHF 18.00

Geschenkidee
Kaffeebon für 20 Kaffee,
der 21. ist gratis
CHF 80.00

ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung.
Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.