		han	nite	
--	--	-----	------	--

## Menüplan Woche 28 08. Juli - 14. Juli 2024

## Leitung Küche Oliver Lippert

				Olivei	
Tag	Menü l	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	- Montag - Freitag	Preise
Мо				1	Kaffee, Espresso,
08.07.	Blumenkohlcremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Bouillon mit Blumenkohl	Vorbestellung und Reservation	Schale, Cappuccino
	Rinderstreifen "Stroganoff" rote Polenta	Quorngeschnetzeltes Stroganoff rote Polenta	Rinderstreifen "Stroganoff" rote Polenta	bis 10 Uhr am Vortag	Latte macchiato
	Zuckermais	Zuckermais	Zuckermais	Wochenhit	Tee, diverse Sorten
	Savarin mit Rahm	Savarin mit Rahm	Savarin mit Rahm light	Griechischer Bauernsalat	Ovomaltine, Schokola
Di				mit Gurke, Tomate, Oliven, Fetakäse,	Milch warm oder kalt 2
09.07.	Griesssuppe	Griesssuppe	Bouillon mit Tomaten	rote Zwiebeln Brot	Mineral natur 2 dl offe
	Schweins Cordon-bleu mit Schinken und Käse gefüllt	Käse- Tätschli Pommes frites	Schweins Cordon-bleu mit Schinken und Käse gefüllt	13.00 CHF	Mineral natur 3 dl offe
	Pommes frites Krautsalat	Krautsalat	Pommes frites Krautsalat	Wochenspezial	Mineral natur 5 dl offe
	Ananassalat mit Minze	Ananassalat mit Minze	Ananassalat mit Minze	"Fitnessteller" Bunte Salatkomposition	Mineral natur 1,5 L
				mit einem Schweinesteak hausgemachter	Mineral mit Aroma 2 d
Mi 10.07.	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Bouillon mit Gemüse	Café de Paris Butter	Mineral mit Aroma 3 d
	Spaghetti Bolognese		Spaghetti Bolognese	15.00 CHF	Mineral mit Aroma 5 d
	mit Rindfleisch Parmesan	Spaghetti Vegi-Bolognese Parmesan	mit Rindfleisch Parmesan	Falls nicht anderes erwähnt,	Mineral mit Aroma 1 L
	gemischter Salat	gemischter Salat	gemischter Salat	verwenden wir ausschliesslich	Mineral mit Aroma 1,5
	Fruchtquark	Fruchtquark	Fruchtquark light	Schweizer Fleisch	Eistee 2 dl offen Eistee 3 dl offen
Do 11.07.	Kräutersüppchen	Kräutersüppchen	Bouillon mit Kräutern	Andere Herkunftsländer:	Eistee 1,5 L Flasche
11.07.	Schweinegeschnetzeltes	Sojaragout	Schweinegeschnetzeltes		Pepita 2 dl offen
	"Zürcher Art" Röstigaletten	an Rahmsauce Röstigaletten	"Zürcher Art" Röstigaletten	Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU	Pepita 3 dl offen
	Rüebli Duo	Rüebli Duo	Rüebli Duo	Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Orangensaft 2 dl offer
	Zitronen Muffins	Zitronen Muffins	Zitronen Muffins light		Redbull

	Oliver	Lippert
е		

rieise	
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

<b>lohanniter</b>		Menüplan Woche 28 08. Juli - 14. Juli 2024			Leitung Küche Oliver Lippert		
				Speisen		Bier und Weine	
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü				
Fr 12.07.	Romanescosuppe	Romanescosuppe	Bouillon mit Romanesco	Salatteller	CHF 4.50	Bier mit oder ohne Alkohol	CHF 4.50
	Transiant Communication	Tafe in Eileach action	Transical Consumer filet	Menü 1	CHF 19.50	Weisswein 1 dl offen	CHF 5.00
	Petersiliensauce Gemüsereis		Menü 2	CHF 18.50	Weisswein 2 dl offen	CHF 10.00	
	Salat		Salat	3		Weisswein Flasche 5 dl	CHF 18.00
	Mango Mousse	Mango Mousse	Mango Mousse light			Rosé 1 dl offen	CHF 5.00
				Feiertagsmenü	CHF 29.00	Rosé 2 dl offen	CHF 10.00
Sa				1			
13.07.	Geflügelcreme Maria Stuart	Bouillon mit Lauch	Bouillon mit Lauch	Essensbon für 10 Essen, 11. grat		Rosé Flasche 5dl	CHF 18.00
	Pouletschenkel Geschnetzeltes "Gyros Art"	Erbsenprotein Geschnetzeltes "Gyros Art"	Pouletschenkel Geschnetzeltes "Gyros Art"	nicht gültig für Sonn- und Feiertag  Fischfang/ Herkunft  Central - Ost Atlantik  Gambia		Rotwein 1 dl offen	CHF 5.00
	mit Bratkartoffeln, Tzaziki	mit Bratkartoffeln, Tzaziki	mit Bratkartoffeln, Tzaziki			Rotwein 2 dl offen	CHF 10.00
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat			Rotwein Flasche 5dl	CUE 40.00
	Fruchtsalat	Fruchtsalat	Fruchtsalat			Rotwein Flasche 5di	CHF 18.00
So 14.07.	Winzersuppe	Winzersuppe	Bouillon mit Lauch	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal Wir wünschen allen		Geschenkid Kaffeebon für 20 k der 21. ist graf	Kaffee,
	Glaciertes Kalbsschulter	Vegetarisches Schnitzel Pommery Senfsauce	Glaciertes Kalbsschulter			CHF 80.00	
	Pommery Senfsauce Knöpfli	Knöpfli	Pommery Senfsauce Knöpfli				
	Tomate mit Käsehaube	Tomate mit Käsehaube	Tomate mit Käsehaube	Bewohnern, A			
	Baumnuss Parfait	Baumnuss Parfait	Baumnuss Parfait light	und Gäste	-	ALKOHOL sche	enken
	Badiiii add Fariait	Budinings Farial	Sadmindoo i arian ngin	guten Ap		wir an Jugendlich	ne unter
				und ein schönes		18 Jahren nicht	aus!!

Wochenende.

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.