		0 4	
ha	nn		

Menüplan Woche 29 18. Juli - 24. Juli 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

						Preise
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Kaffee, Espresso,	CHF 3.50
Mo 18.07.	Apfel-Ingwersuppe	Apfel-Ingwersuppe	Bouillon mit Rüebli	Montag - Freitag	Schale, Cappuccino	CHF 3.80
	Trutengeschnetzeltes (HU)	Erbsenburger	Trutengeschnetzeltes (HU)		Latte macchiato	CHF 4.80
	Cafe de Paris Sauce Pommes Dauphine Krautstiel	Cafe de Paris Sauce Pommes Dauphine Krautstiel	Cafe de Paris Sauce Pommes Dauphine Krautstiel	Derzeit bieten wir Ihnen	Tee, diverse Sorten	CHF 3.20
	Blanc Battu mit Aprikosensauce	Blanc Battu mit Aprikosensauce	Blanc Battu mit Aprikosensauce	anstelle unseres	Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 3.80
	Siano Baka ink / pinkeeeneaaee	Blaire Batta IIII. 7 princecineauce	light	Salatbuffets einen Salatteller an.	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
Di	Cinalizateffelaura	Cinaliantaffalauma	Bouillon mit Süsskartoffeln	0115.0.00	Mineral natur 2 dl offen	CHF 1.80
19.07.	Süsskartoffelsuppe	Süsskartoffelsuppe		CHF 3.00	Mineral natur 3 dl offen	CHF 2.30
	Schweinesteak "Madagaskar" Griessmonde	Tofu Steak "Madagaskar" Griessmonde	Schweinesteak "Madagaskar" Griessmonde		Mineral natur 5 dl offen	CHF 3.50
	Knackerbsen	Knackerbsen	Knackerbsen	Menü 1 CHF 17.00	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 4.00
	Caramelköpfli	Caramelköpfli	Caramelköpfli light		Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.20
241				Menü 2 CHF 16.00	Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 2.80
Mi 20.07.	Limonensuppe	Limonensuppe	Bouillon mit Ei	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 4.50
	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti Napoli Reibkäse	Spaghetti Bolognese Reibkäse	nicht gültig für Sonn- und Feiertag	Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 6.00
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat		Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Frische Wassermelone	Frische Wassermelone	Frische Wassermelone	Falls nicht anderes erwähnt, verwenden	Eistee 2 dl offen	CHF 2.50
				wir ausschliesslich	Eistee 3 dl offen	CHF 3.00
Do	Daigaramagunna	Daigaramaguana	Bouillon mit Peperoni	Schweizer Fleisch	Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
21.07.	Reiscremesuppe	Reiscremesuppe	Bouillon mit Peperoni	Andere Herkunftsländer:	Orangensaft 2 dl offen	CHF 2.50
	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurkensauce Safranrisotto	Quornplätzli mit Gurkensauce Safranrisotto	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurkensauce Safranrisotto	Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS	Schweppes	CHF 3.20
	Grilltomate	Grilltomate	Grilltomate	Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt	Schweppes Bitter Lemon 5 dl	CHF 4.00
	Kirschenplotzer	Kirschenplotzer	Kirschenplotzer	worden sein	Redbull	CHF 3.50

Johanniter	lo	ha	nn	ite	
-------------------	----	----	----	-----	--

Menüplan Woche 29 18. Juli - 24. Juli 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

		10. Juli - 24. Juli 2022		Oliver Lippert	
Tag Fr	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft	
22.07.	gelbe Peperonisuppe	gelbe Peperonisuppe	Bouillon mit gelben Peperoni	Nordostatlantik Island	Bier und Weine
	Dorschfilet an Proseccosauce	in Pankomehl panierte Gemüsewürfel	Dorschfilet Pommery-Senfsauce		Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.00
	Kräuterkartoffeln Fenchel	Kräuterkartoffeln Fenchel	Kräuterkartoffeln Fenchel	Derzeit bieten wir Ihnen	Weisswein Flasche 5 dl CHF 16.00
	Brombeerschaum	Brombeerschaum	Brombeerschaum light	anstelle unseres	Weisswein 1 dl offen CHF 4.00
	2.5	2.0200.00		Salatbuffets einen Salattelle an.	Rosé Flasche 5dl CHF 16.00
Sa					Rosé 1 dl offen CHF 4.00
23.07.	Mullygatawny	Mullygatawny	Bouillon mit Gemüsewürfeli	CHF 3.00	Rotwein Flasche 5dl CHF 16.00
	Kaninchenragout (FR) Estragon Sauce	Sojawürfel mit Estragon Sauce Tagliatelle	Kaninchenragout (FR) Estragon Sauce	Menü 1 CHF 17.00	Rotwein 1 dl offen CHF 4.00
	Tagliatelle Broccoli mit Mandeln	Broccoli mit Mandeln	Tagliatelle Broccoli mit Mandeln	Menü 2 CHF 16.00	\})
	Glace Kübeli	Glace Kübeli	Glace Kübeli light	Sonntagsmenü CHF 23.00	Geschenkidee
So.				Vegi am Sonntag CHF 20.00	Kaffeebon für 20 Kaffee,
So 24.07.	Antipasti mit Kräuterbaguettes	Antipasti mit Kräuterbaguettes	Antipasti mit Kräuterbaguettes	Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 170.00	der 21. ist gratis CHF 70.00
	Steinpilzcremesuppe	Steinpilzcremesuppe	Bouillon mit Pilzen	für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiert	ag
	Schweinebraten vom Hals Apfelsauce Rustico Kartoffeln Butterbohnen	Gemüseschnitzel Apfelsauce Rustico Kartoffeln Butterbohnen	Schweinebraten vom Hals Apfelsauce Rustico Kartoffeln Butterbohnen	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte	ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter
	Pfirsichschnitze mit Himbeersauce	Pfirsichschnitze mit Himbeersauce	Pfirsichschnitze mit Himbeersauce light	an unser Fachpersonal	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.