

Menuplan vom 20.05.2019 bis 26.05.2019

	Menu 1	Menu 2	Vegetarisch
Montag	Tomatensuppe Reis Casimir (Poulet, CH) mit Früchten Salat vom Buffet CHF 16.-	Tomatensuppe Gebratene Cervelas (Schwein, CH) Folienkartoffeln mit Kräuterquark Knackerbsen CHF 13.-	Tomatensuppe Reis Casimir, Tofu mit Früchten Salat vom Buffet CHF 13.-
Dienstag	Rote Bohnensuppe Gebackener Fleischkäse (Schwein, CH) mit Steinpilzsauce Hörnli, gedämpfte Tomate Zitronencake CHF 13.-	Rote Bohnensuppe Lammragout (NZ *) mit Zimt und Weinbeeren Reis, gedämpfte Tomate Zitronencake CHF 16.-	Rote Bohnensuppe Panierter Tomme Hörnli, gedämpfte Tomate Zitronencake CHF 13.-
Mittwoch	Griesssuppe Pouletragout (CH) mit Sojasauce und Gemüse Tagliatelle Salat vom Buffet CHF 16.-	Griesssuppe Rohschinkenteller (Schwein, CH) mit Melonen Country Cuts Salat vom Buffet CHF 16.-	Griesssuppe Eier mit Senfsauce Kartoffelstock Erbsen CHF 13.-
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel (CH) Pommes frites, Peperonigemüse Gebackene Zwetschgenschnitte CHF 16.-	Gemüsecremesuppe Kalbsbrätkügeli (CH) mit Rahmsauce Polenta, Peperonigemüse Gebackene Zwetschgenschnitte CHF 13.-	Gemüsecremesuppe Käsetoast mit Ananas Salat vom Buffet Gebackene Zwetschgenschnitte CHF 13.-
Freitag	Brotsuppe Gebratene Lachstranche (NO, z) mit Zitronensauce Reis Karottenstäbchen CHF 16.-	Brotsuppe Meat Balls (Rind, CH) mit Currysauce Spiralen Karottenstäbchen CHF 13.-	Brotsuppe Gedämpfter Brüsseler mit Orangensauce Reis Karottenstäbchen CHF 13.-
Samstag	Selleriesuppe Kalbsbratwurst (CH) mit Jus Röstikroketten Zucchini CHF 13.-		Selleriesuppe Quornragout mit Peperonisauce Röstikroketten Zucchini CHF 13.-
Sonntag	Rindsbouillon mit Gemüse Schweinsbraten (CH) Nudeln, gedämpfter Broccoli Schoggimousse mit Rahm CHF 16.-		Orangensaft Gemüseburger mit Rahmsauce Nudeln, gedämpfter Broccoli Schoggimousse mit Rahm CHF 13.-

Herkunft: AU Australien, CH Schweiz, DE Deutschland, EU Europa, NO Norwegen, NZ Neuseeland, ID Indonesien, IS Island, IT Italien, VN Vietnam, IE Irland

w = Wildfang, z = Zucht

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Sie finden das Wochenmenu jeweils online unter www.schlossutzigen.ch/menu

Menuanpassungen vorbehalten