

## Menüplan vom 19. bis 25. Juli 2021

	Mittagessen
Mo 19	Bouillon mit Backerbsen Schweinskrustenbraten Goldzöpfli Nudeln Blumenkohl a la Creme
Di 20	Klare Gemüsesuppe Rindsgehacktes Hörnli Apfelmus
Mi 21	Tomaten Cremesuppe Auberginen Piccata Pilz Risotto Gurkensalat mit Dill
Do 22	Kresse Cremesuppe Schweinshalssteak Kräuterbutter Kartoffel Croquetten Kohlraben Gössli Glace
Fr 23	Gemüse Cremesuppe Kaninchen Voressen Tessiner Polenta Zucchetti
Sa 24	Weisswein Cremesuppe Tohnsteak Martinisauce Zitronen Nudeln Fenchel
So 25	Gerstensuppe Fleischspieß Pfeffersauce Trockenreis Romanesco Süssmost Mousse



### Fleischdeklaration:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch → Schweiz, Lammfleisch → Schweiz/Neuseeland\*<sup>+</sup>, Geflügel → Schweiz/Brasilien/Ungarn\*<sup>+</sup>,  
Kaninchen → Schweiz/Ungarn\*<sup>+</sup>, Wildfleisch → Schweiz/EU/Neuseeland,  
Fisch → Schweiz (FAO 18,21,27,27III b31,34,37,38,41,47,48,51,57,58,61,67,71,77,81,87,88, Schleppnetz, Aquakulturen, Leinenfang)

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

+ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

### Allergene:

Die Person, die das Gericht zubereitet hat oder entsprechend geschulte Mitarbeitende geben Auskunft