



Menüplan vom 9. Juli – 15. Juli 2018

Montag, 9. Juli ****	Dienstag, 10. Juli ****	Mittwoch, 11. Juli ****	Donnerstag, 12. Juli ****	Freitag, 13. Juli ****	Samstag, 14. Juli ****	Sonntag, 15. Juli ****
<p><b>Tagesmenü</b> Spinatsalat mit Knoblauchdressing</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Piccata Milanese (Schwein) Tomatensauce Spaghetti Schwarzwurzeln mit Basilikum</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat mit Preussen</p> <p>Geröstete Haferflockensuppe oder Jus</p> <p>Mit Honig Glasierter Nusschinken Bratkartoffeln Überbackener Blumenkohl</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Kohlrabisalat mit Hüttenkäse</p> <p>Frühzwiebelsuppe oder Jus</p> <p>Jägerschnitzel (Rind) mit Madagaskar-Pfeffersauce Pilav-Reis Ratatouille</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat mit Sprossen</p> <p>Suppe Pflanze Art oder Jus</p> <p>Gebatene Pouletbrust mit Pommery-Senfesauce Cappelletti Grilltomate</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Stangenselleriesalat mit Apfelwürfel</p> <p>Melonenkaltchale oder Jus</p> <p>Kalbsragout an Zitronensauce Kräuter Kartoffeln Gedünsteter Blattspinat</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen</p> <p>Basler Mehlsuppe oder Jus</p> <p>Blätterteigpastetchen mit Brätkügeli und Champignon Gedämpfter Brokkoli</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Kopfsalat mit Joghurtdressing</p> <p>Brunnenkressesuppe oder Jus</p> <p>Schweinsbraten mit Zwiebelsauce Kartoffelgratin Saisonales Gemüse</p> <p>Dessert</p>
<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Spinatsalat mit Knoblauchdressing</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Zucchetti-Piccata Tomatensauce Spaghetti Schwarzwurzeln mit Basilikum</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat mit Preussen</p> <p>Geröstete Haferflockensuppe oder Jus</p> <p>Gebackene Tofubällchen mit Kerbelsauce Bratkartoffeln Überbackener Blumenkohl</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Kohlrabisalat mit Hüttenkäse</p> <p>Frühzwiebelsuppe oder Jus</p> <p>Kartoffeltätschchen mit Rührei, Peperoniwürfel Kräutern</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat mit Sprossen</p> <p>Suppe Pflanze Art oder Jus</p> <p>Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Feta Basilikumsauce Cappelletti</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Stangenselleriesalat mit Apfelwürfel</p> <p>Melonenkaltchale oder Jus</p> <p>Gebatene Lachstranche (Sco) mit Zitronensauce Kräuter Kartoffeln Gedünsteter Blattspinat</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen</p> <p>Basler Mehlsuppe oder Jus</p> <p>Blätterteigpastetchen mit Gemüse-Champignon-Quornragout gefüllt</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Kopfsalat mit Joghurtdressing</p> <p>Brunnenkressesuppe oder Jus</p> <p>Gemüse-Risotto mit Sautieren Eierschwämmli Parmesansplitter</p> <p>Dessert</p>

Tages-/Vegimenü:  
Sonntagsmenü:  
Fleischdeklaration:

Fr. 18.50  
Fr. 25.00

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz    Pouletfleisch: Frankreich/Schweiz    Lamm: Neuseeland