



Menüplan vom 13. August – 19. August 2018

Montag, 13. August ****	Dienstag, 14. August ****	Mittwoch, 15. August ****	Donnerstag, 16. August ****	Freitag, 17. August ****	Samstag, 18. August ****	Sonntag, 19. August ****
<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Sprossen</p> <p>Bouillon mit Gemüsestreifen oder Jus</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes an Paprika-Wodkasauce Kroketten Überbackener Lattich</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Vitaminsalat (Stangensellerie, Apfel, Orangen, Rosinen)</p> <p>Randensuppe mit Sauerrahm oder Jus</p> <p>Tropicanaschnitzel mit Rosa Pfeffersauce Kravettliteigwaren Gedünsteten Erbsen</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat Honig- Balsamicodressing</p> <p>Bohnensuppe oder Jus</p> <p>Rindsvoressen Bäckerinnen- Kartoffeln Blumenkohl mit Brösel und Ei</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Kohlrabisalat mit Hüttenkäse</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Pouletbrüstchen mit Balsamicosauce Bramata Polenta Sautierte Zucchini mit Oregano</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Radieschen</p> <p>Peperonisuppe oder Jus</p> <p>Schweinschnitzel mit Madeirasauce Risotto Glasierte Gurken</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Roter Bohnensalat mit Kräuter dressing</p> <p>Suppe dörfliche Art oder Jus</p> <p>Spaghetti mit Bolognesesauce Geriebener Parmesan</p> <p>Dessert</p>	<p><b>Tagesmenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Basilikumpreussen</p> <p>Eierschwämmli- suppe oder Jus</p> <p>Gefüllte Kalbsbrust an Kräutersauce Kartoffelstock Frischmarktgemüse</p> <p>Dessert</p>
<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Sprossen</p> <p>Bouillon mit Gemüsestreifen oder Jus</p> <p>Griechische Plätzchen mit Tzazikisauce Kroketten Überbackener Lattich</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Vitaminsalat (Stangensellerie, Apfel, Orangen, Rosinen)</p> <p>Randensuppe mit Sauerrahm oder Jus</p> <p>Quorn- Gemüseschnitzel Mit Rosa Pfeffersauce Kravettliteigwaren Gedünsteten Erbsen</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat Honig- Balsamicodressing</p> <p>Bohnensuppe oder Jus</p> <p>Gemüse- und Blattsalate mit gebackenem Gemüse- Yasoyaspiess Süss- Sauersauce</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Kohlrabisalat mit Hüttenkäse</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Tofubällchen Auf Bramata Polenta mit Tomatensauce</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Radieschen</p> <p>Peperonisuppe oder Jus</p> <p>Gebratenes Forellenfilet mit Dillsauce Risotto Glasierte Gurken</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Roter Bohnensalat mit Kräuter dressing</p> <p>Suppe dörfliche Art oder Jus</p> <p>Spaghetti mit Gemüsebolognese Geriebener Parmesan</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p><b>Vegimenü</b> Saisonaler Blattsalat Mit Basilikumpreussen</p> <p>Eierschwämmli- suppe oder Jus</p> <p>Fischragout (Zander, Lachsforelle, Egli) mit Gemüsestreifen an Safransauce serviert im Blätterteigpastetchen</p> <p>Dessert</p>

Tages- /Vegimenü: Fr. 18.50

Sonntagsmenü: Fr. 25.00

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