

Mittagessen	Woche 26	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Spaghetti Bolognese oder Napoli</b> Frucht vom Wagen	<b>Montag</b> 23. Juni 25	<b>Café complet</b> mit Fruchtquark, Erdbeere, Käse und Weggli
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Bio Schweinsvossen mit Polenta und Fenchel</b> Dessert	<b>Dienstag</b> 24. Juni 25	<b>Griessbrei</b> mit Apfel-Beerenmus
Tagessuppe <b>Bratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat</b> Kaffeebeilage	<b>Mittwoch</b> 25. Juni 25	<b>Schinkenteller</b> mit Melone
Saisonsalat Tagessuppe <b>Hackbällchen mit Gemüse-Kräuterrisotto</b> Kaffeebeilage	<b>Donnerstag</b> 26. Juni 25	<b>Geschwellte</b> mit Käse und Zigerbutter
Saisonsalat Holzensteiner Hafersuppe <b>Egliknusperli (DE) mit Zucchetti und Salzkartoffeln</b> Kaffeebeilage	<b>Freitag</b> 27. Juni 25	<b>Kirschenwähe</b> mit Streusel
Saisonsalat Tagessuppe <b>Riz Casimir mit Pouletgeschnitzeltem</b> Frucht vom Wagen	<b>Samstag</b> 28. Juni 25	<b>Schinkengipfel</b> mit Blattsalat
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Kalbs-Saltimbocca mit Safranstock und Bohnen</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 29. Juni 25	<b>Birchermüesli</b> mit Beeren und Hefestollen

**Fleischdeklaration:**

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

**Allergenen Information:**

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

**Alternativen zum Abendmenü:**

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

**Vegetarische Alternativen:**

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

**Brot und Feinbackwaren:**

Ruchbrot und Para Pan Brot Rössli Beck sind aus Schweizer Produktion, Haus- und Spezialbrote aus Eigenproduktion in der Schweiz hergestellt