

Menüplan Kühlewil

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10. Mär	Grüner Blattsalat Englisbergsuppe	Schweingeschnetzeltes Gyrossauce Müscheli Bohnen	Gefüllte Champignons Kräutersauce Müscheli Sesam- Karotten	
Dienstag 11. Mär	Karottensalat Bouillon mit Diablotins	Rindszunge Kapernsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Kartoffel- Lauch- Strudel Bechamelsauce Gemüsejulienne	Zitronen Creme
Mittwoch 12. Mär	Grüner Blattsalat Potage Suisse	Vegetarisches Chili sin Carne mit Gemüse und Bohnen Pilawreis	Flammkuchen mit Creme Fraiche Räuchertofu und Zwiebeln	
Donnerstag 13. Mär	Grüner Blattsalat Fenchelcremesuppe	Fischknusperli (EE,PL) Tartarsauce Bratkartoffeln Blattspinat	Pochiertes Ei Hollandaise Sauce Bratkartoffeln Blattspinat	
Freitag 14. Mär	Maissalat mit Ananas Linsensuppe	Pouletoberschenkelsteak Thymiansauce Ebly ala Creme Broccoli	Kichererbsen Cinque P Sauce Spiralen Erbsen	Holländertorte
Samstag 15. Mär	Grüner Blattsalat Längebergsuppe	Rindgeschnetzeltes Sojasauce Glasnudeln Asia gemüse	Planted Geschnetzeltes Sojasauce Glasnudeln Kefen mit Sprossen	
Sonntag 16. Mär	Grüner Blattsalat mit Croutons Apfel-Sellerie-Suppe	Gefüllter Schweinsbraten Calvadossauce Pommes Duchesse Mischgemüse	Paniertes Quornschnitzel Philadelphiasauce Pommes Duchesse Mischgemüse	Himbeer-Joghurt-Schnitte

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergene und Inhaltsstoffen gibt die Küche gerne Auskunft.