

# Menüplan Kühlewil

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