

# Menüplan St. Bernhard AG

15.07.2024

bis

21.07.2024

		Mittagessen	Mittagessen	Abendessen
		Normalkost	Vegetarisch	Normalkost
<b>Montag</b> 15.07.2024		Linsenpüreesuppe *** Schweins-Cordon bleu mit Zitrone Bratkartoffeln Erbsen und Karotten *** Zitronencake	Linsenpüreesuppe *** Gemüseschnitzel Kräuterquark Bratkartoffeln Erbsen und Karotten *** Zitronencake	Lauwarme Aprikosenwähe Schlagrahm
	<b>Dienstag</b> 16.07.2024	Flädli­suppe *** "Bami Goreng" mit Pouletschenkelragout Sojasauce Nudeln Wok Gemüse *** Ovomaltinemousse	Flädli­suppe *** "Bami Goreng" mit Quorn Sojasauce Nudeln Wok Gemüse *** Ovomaltinemousse	Gschwellti mit Chäs Kräuterquark
<b>Mittwoch</b> 17.07.2024		Blumenkohlcrèmesuppe *** Gemüsestrudel Tomatensauce Pastinaken *** Kokos Makronen	Blumenkohlcrèmesuppe *** Gemüsestrudel Tomatensauce Pastinaken *** Kokos Makronen	Birchermüesli mit frischen Beeren und Melone Ruchbrot
	<b>Donnerstag</b> 18.07.2024	Tomaten­crèmesuppe *** Kaninchenrücken-Ragout (FR) Tessiner Art (Dörrtomaten und Oliven) Schupfnudeln Sautierte Zucchini mit Oregano *** Süssmostcrème	Tomaten­crèmesuppe *** Tofuragout Tessiner Art (Dörrtomaten und Oliven) Schupfnudeln Sautierte Zucchini mit Oregano *** Süssmostcrème	Poulet Nuggets Cocktailsauce Gemischter Salat
<b>Freitag</b> 19.07.2024		Fenchel­crèmesuppe *** St. Petersfischfilets (NZL) im Ei-Kräutermantel gebraten Basilikumsauce Gemüsereis Gratinierter Brüsseler Chicorée *** Kirschensorbet	Fenchel­crèmesuppe *** Zucchini und Auberginen im Ei-Kräutermantel gebraten Basilikumsauce Gemüsereis Gratinierter Brüsseler Chicorée *** Kirschensorbet	Omelette mit Himbeer­konfitüre
	<b>Samstag</b> 20.07.2024	Kartoffel­crèmesuppe mit Dill *** Rindsgehacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus *** Schokoladenflan mit Schlagrahm	Kartoffel­crèmesuppe mit Dill *** Sojagehacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus *** Schokoladenflan mit Schlagrahm	Wurstsalat garniert Ruchbrot
<b>Sonntag</b> 21.07.2024	Ochsen­schwanzsuppe *** Aargauer Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt Kräuterjus Kartoffelstock buntes Sommergemüse *** Erdbeeren mit Rahm	Gemüsebouillon mit Risone *** Haferquark-Tätschli Kräuterjus (Vegan) Kartoffelstock buntes Sommergemüse *** Erdbeeren mit Rahm	Ravioli mit Tomaten und Mozzarella Tomatensauce Reibkäse	

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergenen & Unverträglichkeiten.