

## Menüplan 07.06. - 12.06.2021

**Unser Küchenteam legt grossen Wert auf frische saisonale und regionale Produkte. Die Schülerinnen erhalten zum Mittagessen verschiedene Salatteller und eine Suppenauswahl. Frische Früchte, ein feines Zvieri, verschiedenste Teesorten und andere Getränke runden das kulinarische Leben am See ab.**

**Selbstverständlich werden bei uns auch Vegetarierinnen glücklich. Wir nehmen natürlich Rücksicht auf Allergien und Intoleranzen. Die Deklaration der Fleisch- und Fischherkunft ist auf der zweiten Seite zu finden.**

	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 07. Juni	Champignonsrisotto mit Mascarpone Mozzarellasticks	Wurstsalat mit Ei St. Galler Bürlì
<b>Dienstag</b> 08. Juni	Schweinsschnitzel Zucchettischnitzel paniert Pommes rissolées Erbsen-Maisgemüse Glace	Kirschen-Brotauflauf mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 09. Juni	Fischknusperli mit Salat Tataresauce	Überraschungessen in den drei Ressorts 😊
<b>Donnerstag</b> 10. Juni	Trutengeschnetzeltes Casimir Vegi: Früchtecurry Wildreis Kefen mit Peperonistreifen Rhabarber-Erdbeer-Joghurt-Creme	Schnitzelsandwiches Gemüsedipp Sirup
<b>Freitag</b> 11. Juni	Pizza Hawaii Tataresauce Guetzli	

Änderungen vorbehalten

## Deklaration der Fleisch- und Fischerkunft

<b>Fleisch</b>	Schweinefleisch	Schweiz
	Rindfleisch	Schweiz / Südamerika / Australien
	Kalbfleisch	Schweiz
	Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland / Australien
	Poulet	Schweiz
	Truten	Schweiz
	Kaninchen	Schweiz
<b>Wurstwaren</b>	Kalbsbratwurst	Schweiz
	Schweinsbratwurst	Schweiz
	Cervelat	Schweiz
	Salami	Schweiz / Italien
	Fleischkäse	Schweiz
	Aufschnitt	Schweiz
	Trockenfleisch	Schweiz / Italien / Deutschland
<b>Fisch</b>	Lachs	Norwegen
	Rauchlachs	Norwegen
	Felchen	Schweiz
	St. Pierre	Südafrika
	Seezungen	Holland
	Crevetten	Vietnam
	Thon Konserven	Pazifik / Indischer Ozean
	Schlemmerfilet / Dorsch	Deutschland
Seehecht	Norwegen	