

Menuplan 8. - 12. April 2019

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf frische saisonale und regionale Produkte. Zusätzlich zum Mittagsmenu offerieren wir jeweils ein Salatbuffet und eine feine Tagessuppe. 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.

Montag	Mittagessen Schweizer Felchenfilet Kräuterkartöffelchen, Spinat Vegi: Seidentofu, Dessert	Abendessen Milchreis Fruchsalat «Salziges» zur Auswahl
Dienstag	Mittagessen Schinkensteak «Hawaii» Vegi: Käsesteak «Hawaii» Vollwertreis, Blumenkohl	Abendessen «Omelettenfest» mit Gemüse, Früchte, Nutella
Mittwoch	Mittagessen Solidarischen Zmittag Gemüseeintopf Frucht	Abendessen vegetarischer Müschelauflauf Salat vom Buffet
Donnerstag	Mittagessen Chickennuggets, «Veginuggets» Ofenkartoffeln, Kräuterquark Salat	Abendessen «Stubetä» = Znacht in den 6 Stuben Überraschungsznacht vor den Ferien!
Freitag	Mittagessen Abreise in die Frühlingsferien Schöne Ferien allerseits!	