

Menüplan Schlössli Pieterlen



13. - 19. Mai 2024

Woche 20/2024

Essenszeiten: Mittag 11.30 Uhr / Abend 17.30 Uhr

Montag 13. Mai 2024	Dienstag 14. Mai 2024	Mittwoch 15. Mai 2024	Donnerstag 16. Mai 2024	Freitag 17. Mai 2024	Samstag 18. Mai 2024	Sonntag 19. Mai 2024
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü Ofenfleischkäse mit Senfsauce Kroketten kleines Ratatouille	Menü Spargelpastetli mit Schinkenwürfeli an feiner Rahmsauce Pilawreis	Menü Geflügelfleischbällchen an Kapernsauce Kartoffelstock grüne Erbsen	Menü Cervelat mit Käse und Speck an brauner Sauce knusprige Rösti gedämpfte Tomate	Menü Knusprige Fischnuggets Tartaresauce Dampfkartoffeln mit Dill Rahmspinat	Menü Ghacktes mit Hörnli Reibkäse Apfelmus	Menü Entrecôte aus dem Ofen Bérnaise-Sauce Dauphinekartoffeln Gemüse-Symphonie
Dessert Guetzli	Dessert Merinque mit Rahm	Dessert Pfirsich-Aprikosencreme	Dessert Mini-Berliner	Dessert Marmorcake	Dessert Fruchtsalat	Dessert Tobleronemousse im Weckglas
Abendessen/Suppe Gemüsegersotto mit Reibkäse Tagessalat	Abendessen/Suppe Fotzelschnitte mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott	Abendessen/Suppe Gemüsemedaillons mit Schnittlauch-Quark-Sauce Gschwellti	Abendessen/Suppe Garnierter Ochsenmaulsalat Weissbrot	Abendessen/Suppe Hausterrine mit Tartarsauce Weggli	Abendessen/Suppe Apfelkuchen mit Rahm	Abendessen/Suppe Milchreis mit Kompott

Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Woche.

Leiter Verpflegung Marcel Germann & Küchenteam