

Menüplan Schlössli Pieterlen



20. - 26. Mai 2024

Woche 21/2024

Essenszeiten: Mittag 11.30 Uhr / Abend 17.30 Uhr

Montag 20. Mai 2024	Dienstag 21. Mai 2024	Mittwoch 22. Mai 2024	Donnerstag 23. Mai 2024	Freitag 24. Mai 2024	Samstag 25. Mai 2024	Sonntag 26. Mai 2024
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü Kalbspiccata an Madeirajus Tomatenrisotto Blattspinat	Menü Hackbraten aus dem Ofen an Champignonrahmsauce Kartoffelstock geschmorte Bohnen	Menü Rindspfeffer mit Speck und Champignons Butternüdeli Rotkabis	Menü Olma Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Röstitaler Erbsen französische Art	Menü Gebratene Lachstranche an Safransauce Wildreis mit Butter Rahmlauch	Menü Original Shepherd's Pie mit Rindfleisch Champignons Karotten, Weisskabis und Kartoffelstock	Menü Saftiger Schwedenbraten gefüllt mit Zwetschgen an Thymianjus Williamskartoffeln Brokkoli mit Kernen
Dessert Mini Carac	Dessert Frischer Ananassalat	Dessert Falsches Spiegelei	Dessert Rüeblicake	Dessert Amaretti	Dessert Kleines Vanillecornet	Dessert Meringue mit Rahm
Abendessen Luftige Quarkbällchen mit Aprikosenkompott	Abendessen Tessiner Minestrone mit Schweinswürstli	Abendessen Schinkenbananen an Senfrahmsauce Trockenreis und Salat	Abendessen Spaghetti Carbonara mit Reibkäse Tagessalat	Abendessen Schlössli Thonsalat reichhaltig garniert gekochtes Ei	Abendessen Wanderplättli mit Aufschnitt, Salami und Käse	Abendessen Rhabarberkuchen mit Rahmtupf

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