

# Menüplan Schlössli Pieterlen



5. - 11. August 2024

Woche 32/2024

Essenszeiten: Mittag 11:30 Uhr / Abend 17:30 Uhr

Montag 5. August 2024	Dienstag 6. August 2024	Mittwoch 7. August 2024	Donnerstag 8. August 2024	Freitag 9. August 2024	Samstag 10. August 2024	Sonntag 11. August 2024
<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>
<b>Menü</b> Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternüdeli Rahmpfirsich	<b>Menü</b> Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln Rüebli	<b>Menü</b> Schweinscordon bleu Pommes frites Erbsen auf Französische Art	<b>Menü</b> Schweinshaxen Gremolata an kräftiger Rotweinsauce Tessiner Polenta halbe Tomate mit Kräuter	<b>Menü</b> Panierte Schollenfilets an Tartaresauce Dampfkartoffeln mit Kerbel Romanesco	<b>Menü</b> Penne al Pomodoro fresco Reibkäse	<b>Menü</b> Kalbsgeschnetzeltes Röstigaletten Mischgemüse
<b>Dessert</b> Caramelköpfli im Glas	<b>Dessert</b> Tirolercake	<b>Dessert</b> Quittencreme	<b>Dessert</b> Guetzli	<b>Dessert</b> frische Mango	<b>Dessert</b> Spitzbube	<b>Dessert</b> Erdbeermousse im Glas
<b>Abendessen</b> Pancakes mit Apfelmus	<b>Abendessen</b> Rührrösti mit Speck Gurkensalat	<b>Abendessen</b> Wurstalat garniert	<b>Abendessen</b> Einbackfotzelschnitte mit Aprikosenkompott	<b>Abendessen</b> Russischer Salat mit halbem Mayo-Ei	<b>Abendessen</b> Johannisbeerkuchen mit Rahm	<b>Abendessen</b> Trockenwurstplättli mit Tête de Moine Ruchbrot

**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